Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Espressoautomat

Espressoautomaat • Machine automatique à expresso
Máquina de hacer espresso • Máquina para Bicas
Macchina per caffè espresso • Ekspressoautomat
Espresso Machine • Automat do espresso
Kávovar pro přípravu espresa • Presszógép
Еспрессо-автомат

ES 2968 ProfiCook

CE

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Garantie ..... Seite 7

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningselementer ..... Side 3
Bruksanvisning ..... Side 27
Garanti ..... Side 29

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht bedieningselementen ..... Pagina 3
Gebruiksaanwijzing ..... Pagina 8
Garantie ..... Pagina 10

ENGLISH

Contents

Control element overview ..... Page 3
Instruction Manual ..... Page 30
Guarantee ..... Page 32

FRANÇAIS

Sommaire

Aperçu des éléments de commande ..... Page 3
Mode d'emploi ..... Page 11
Garantie ..... Page 14

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elemetów obsługi ..... Strona 3
Instrukcja obsługi ..... Strona 33
Gwarancja ..... Strona 36

ESPAÑOL

Indice

Vista de conjunto Elementos de mando ..... Página 3
Instrucciones de servicio ..... Página 15
Garantia ..... Página 18

ČESKY

Obsah

Přehled obsluhovací prvky ..... Strana 3
Návod k použití ..... Strana 37
Záruka ..... Strana 39

PORTUGUÊS

Índice

Vista geral dos elemntos de comando ..... Página 3
Manual de instruções ..... Página 19
Garantía ..... Página 22

MAGYARUL

Tartalom

A hasznalt elemek megtekintése ..... Oldal 3
A hasznalati utasítás ..... Oldal 40
Garancia ..... Oldal 42

ITALIANO

Indice

Descrizione dei singoli pezzi ..... Pagina 3
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 23
Garanzia ..... Pagina 26

РУССИЙ

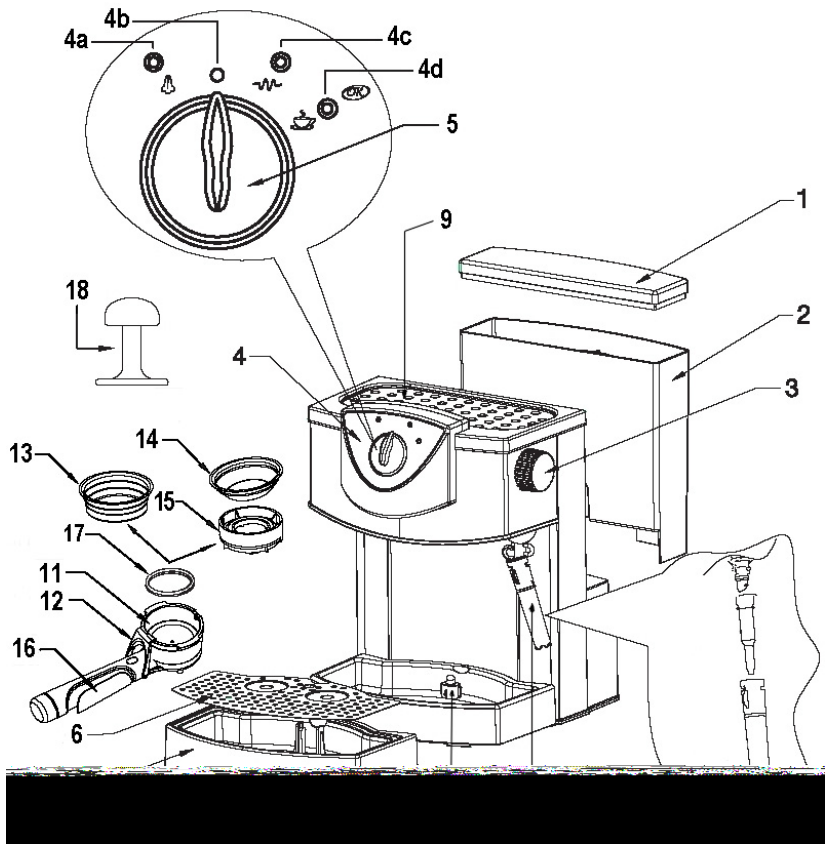
Содержание

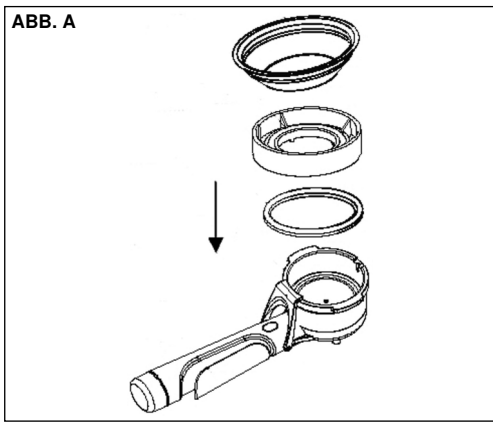
Обзор управляющих элементов ..... стр. 3
Руководство по эксплуатации ..... стр. 43
Гарантия ..... стр. 46

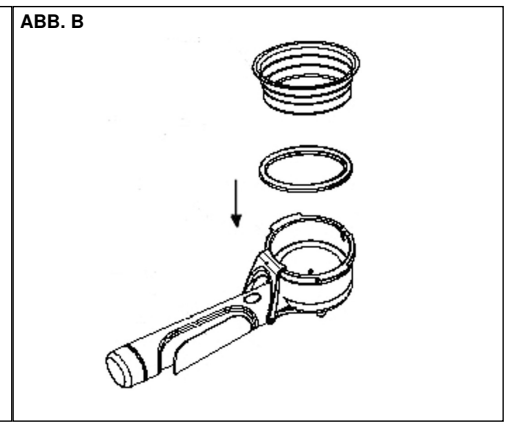
6....-05-ES 2968 ProfiCook 2 28.01.2005, 10:15:52 Uhr

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése
Обзор деталей прибора







6....-05-ES 2968 ProfiCook 3 28.01.2005, 10:15:52 Uhr

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...".

Spezielle Sicherheitshinweise

- Die Metallteile werden sehr heiß. Fassen Sie nur die Griffe an. Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, flache, ebene und rutschfeste Unterlage.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Wasser.
- Füllen Sie den Wassertank (2) immer nur mit kaltem Wasser.
- Um sicherzustellen, dass von vorherigen Brühvorgängen kein Restdampfdruck mehr vorhanden ist, lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und drehen Sie dann langsam den Filterhalter (11) in Richtung „🔓".
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb der Filterhalter (11) korrekt und sicher geschlossen ist, da dieses Gerät unter Druck arbeitet.
- Füllen Sie nur Wasser in den Tank. Keine anderen Flüssigkeiten!
- Sie dürfen das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Das Netzkabel darf während des Betriebes nicht um das Gerät gewickelt sein. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einem Gas- oder Elektroherd oder einer anderen Wärmequelle auf.
- Fassen Sie das Gerät, Netzkabel und Netzstecker nie mit nassen/feuchten Händen an. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- **Achtung! Lassen Sie keine Feuchtigkeit in das Gehäuse gelangen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.**
- **Verbrennungsgefahr: Richten Sie den Dampfstrahl niemals auf sich oder andere.** Stellen Sie bitte ein Gefäß unter die Dampfdüse (10).
- **Befüllen Sie den Wasserbehälter (2) nur mit kaltem Wasser, verwenden Sie ausschließlich Trinkwasser. Auf gar keinen Fall mit Kohlensäure versetztes Wasser verwenden (Sprudelwasser).**

Übersicht der Bedienelemente

1 Wassertankdeckel
2 Wassertank
3 Dampfmengenregler
4 Bedienfeld
  a Kontrollleuchte „🔔"
  b Aus-Stellung „**O**"
  c Kontrollleuchte „〰"
  d Kontrollleuchte „☕/OK"
5 Funktionswahlschalter
6 Abtropfrost
7 Abtropfwanne
8 Schwimmer
9 Wärmplatte/Tassenablage
10 Dampfdüse
11 Filterhalter
12 Filtersicherung
13 Filter groß (2 Tassen)
14 Filter klein (1 Tasse)
15 Adapter / kleiner Filter
16 Druckausgleichhebel
17 Dichtungsring
18 Stampfer

Vor der Inbetriebnahme

Packen Sie den Espressoautomaten vorsichtig aus. Entnehmen Sie alles Zubehör und Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Zubehör in einem Spülbad. Lassen Sie bitte vor dem 1. Aufbrühen von Espresso 2-3 Durchgänge klares Wasser zur Reinigung durch das Gerät laufen. Wie unter „Zubereitung von Espresso" beschrieben, jedoch ohne Espressomehl.

Zubereitung von Espresso

1. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz an.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionswahlschalter (5) in der Position **O** steht.
3. Legen Sie den Abtropfrost (6) auf die Vertiefung der Abtropfwanne (7).
4. Öffnen Sie den Deckel (1) und ziehen Sie ggf. den Wassertank (2) am Griff heraus.
5. Füllen Sie die gewünschte Menge frisches klares Wasser in den Tank. Der Wasserpegel muss zwi-

6....-05-ES 2968 ProfiCook 4 28.01.2005, 10:15:54 Uhr

schen der MIN.- und der MAX. Marke liegen. Hängen Sie den Wassertank ggf. wieder ein.
6. Lösen Sie den Filterhalter (11), indem Sie den Druckausgleichhebel (16) drücken und gleichzeitig nach links (🔓) drehen.
7. Legen Sie den Dichtungsring (17) mit der Wulst nach oben in den Filterhalter. Möchten Sie eine Tasse zubereiten, setzen Sie immer den Adapter (15) in den Filterhalter, achten Sie bitte auf die Einkerbungen im Filterhalter, dann den kleinen Filter (14). Gehen Sie der Reihenfolge, wie in **ABB. A**, vor. Möchten Sie zwei Tassen zubereiten, gehen Sie bitte wie in **ABB. B** vor. Füllen Sie einen bis zwei gestrichene Messlöffel Kaffee ein. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und drücken Sie das Kaffeemehl leicht mit einem Messlöffel oder Drucklöffel an. Der Sinn des Festdrückens liegt eher darin, das Kaffeemehl gleichmäßig in der Kaffeeschale zu verteilen als es zusammenzupressen. Wir empfehlen den mitgelieferten Stampfer (18). Entfernen Sie vorsichtig allen überschüssigen Espresso Kaffee vom Rand des Filters.
8. Setzen Sie den Filterhalter auf dem Brühkopf und drehen Sie diesen fest , in Richtung „🔒“. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter fest im Brühkopf sitzt.
9. Zum Vorwärmen Ihrer Espressotassen, können Sie diese auf die Wärmeplatte (9) über dem Brühkopf stellen. Die Wärmeplatte ist nur in Betrieb, wenn der Funktionswahlschalter in den Positionen „♨“ (4a) oder „〰“ (4c) ist.
10. Schalten Sie das Gerät mit dem Funktionswahlschalter in Position „〰“. Die Kontrollleuchte (4c) leuchtet auf.
11. Hat das Wasser die Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte „☕/OK“ (4d) auf.
Hinweis: Erlischt die Kontrollleuchte „☕/OK“ vor Beendigung des Brühvorganges wieder, ist die Wassertemperatur nicht mehr hoch genug. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf „〰“ (4c) und warten Sie bis die Leuchte wieder aufleuchtet. Sie können dann mit der Espressozubereitung fortfahren.
12. Nehmen Sie die Espressotasse(n) von der Wärmplatte (9) und stellen Sie sie unter den Brühkopf.
13. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf das Symbol „☕/OK“ .
14. Der fertige Espresso läuft jetzt in die Tasse(n).
15. Nach Beendigung des Brühvorganges drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) bitte wieder in die **O** Position. Das Gerät ist jetzt ausgeschaltet.
16. Drücken Sie den Druckausgleichhebel (16) am Filterhalter (11), bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Der Dampf entweicht unterhalb des Filterhalters. Drehen Sie den Griff des Filterhalters in Richtung „🔓“. Um den Filterhalter zu entleeren , halten Sie den Filter, unter Verwendung der Filtersicherung (12) am Griff, in seiner Stellung. Drehen Sie den Filterhalter (11) um und klopfen Sie den verbrauchten Kaffeesatz aus. Entfernen Sie den Filterhalter nach der Zubereitung von Espresso. So verlängern Sie die Lebensdauer der Gummidichtung im Brühkopf. Um weiteren Espresso zu zubereiten, füllen Sie die Kaffeeschale (13 oder 14) wieder mit Kaffeemehl und führen Sie den Brühvorgang, wie oben beschrieben durch.

Zubereitung von Cappuccino

Um Cappuccino zuzubereiten, müssen Sie zuerst Espresso zubereiten. Gehen Sie deshalb vor, wie unter Zubereitung von Espresso, Schritt 1 bis 15, beschrieben.

Zum Aufschäumen der benötigten Milch gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Stellen Sie sicher, dass der Funktionswahlschalter (5) in Position **O** steht.
2. Schwenken Sie die Dampfdüse (10) nach außen. So können Sie das Auffanggefäß (bitte benutzen Sie ein hitzebeständiges Gefäß) bequem unter die Düse stellen.
3. Füllen Sie das Gefäß zu 1/3 mit frischer kalter Milch. (warme, heiße oder alte Milch schäumt nicht). Bei Verwendung fettarmer Milch erhalten Sie stabileren Schaum.
4. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf „♨“. Die Kontrollleuchten bei „♨“ und „〰“ leuchten. Warten Sie bis die Kontrollleuchte „☕/OK“ aufleuchtet. Das Gerät ist nun bereit zum Aufschäumen.
5. Tauchen Sie die Dampfdüse, knapp unter der Oberfläche der Milch, in das Gefäß.
6. Stellen Sie nun, durch Drehen des Dampfmengenreglers (3) vorsichtig die gewünschte Dampfmenge ein und bewegen Sie das Auffanggefäß sachte auf und nieder. Hat die Milch das gewünschte Volumen erreicht, können Sie die Milch noch weiter erhitzen, indem Sie die Dampfdüse (10) bis zum Boden des Auffanggefäßes führen. Bringen Sie die Milch nicht zum Kochen, da der Schaum dadurch zerfällt.
7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) wieder zur Position **O**, das Gerät ist ausgeschaltet.
8. Löffeln Sie den Schaum in den Espresso. Fügen Sie flüssige Milch hinzu. Ein Cappuccino besteht in der Regel aus einem Drittel Kaffee, einem Drittel heißer Milch und einem Drittel geschäumter Milch.

Ihr Cappuccino ist nun fertig. Streuen Sie je nach Geschmack etwas Zimt oder Schokoladenpulver darauf.

Reinigung

- **Vor dem Reinigen des Geräts, stellen Sie bitte den Funktionswahlschalter auf „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.**
- Vor der Reinigung abwarten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Der Wassertank, die Abtropfwanne, die Abtropfwannenabdeckung der Filter und der Filterhalter können von Hand im warmen Wasser Spülbad gereinigt werden. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Spülen Sie die Teile regelmäßig.
- Sollte die Perforierung des Filters verstopft sein, reinigen Sie ihn mit einer feinen weichen Bürste.
- Das Gerät nie in Wasser oder in anderen Flüssigkeiten tauchen.
- Waschen Sie niemals Teile oder Zubehör in der Spülmaschine. Bitte nicht in den Geschirrspüler geben. Die Abtropfwanne Ihres Geräts verfügt über einen Überlaufschutz. Vorne in der Wanne befindet sich ein rot markierter „Schwimmer“ (8). Je mehr Wasser die Abtropfwanne enthält, um so höher steigt der Schwimmer. Zum Leeren können Sie die Abtropfwanne komplett entnehmen und den Gitteraufsatz abheben.
- Nach dem Aufschäumen von Milch sollte die Dampfdüse sofort von Milchrückständen gereinigt werden.
- Ist die Milch erst angetrocknet, wird es schwierig sie zu entfernen. Zerlegen Sie dazu die Dampfdüse. Drehen Sie das Gelenk oberhalb der Dampfdüse um eine viertel Drehung nach links und ziehen Sie den

6....-05-ES 2968 ProfiCook 5 28.01.2005, 10:15:56 Uhr

oberen Teil ab, sowie das innere Röhrchen (siehe Grafik Geräteübersicht). Weichen Sie das Dampfröhrchen dann über Nacht in einem Gefäß mit Wasser ein, um den Milchbelag aufzuweichen. Geben Sie ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser unter die Düse, so dass die Düse im Wasser eingetaucht ist. Drehen Sie dann den Funktionswahlschalter zur Position „ “ und erzeugen Dampf, wie unter „Zubereitung von Cappuccino“ beschrieben. Stellen Sie anschließend den Funktionswahlschalter wieder auf **O**. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab, um den Milchüberzug vor dem Verhärten zu entfernen.

Entkalkung

- Das Gerät sollte regelmäßig entkalkt werden. Die Zeitabstände hängen von der Häufigkeit des Gebrauchs und dem Härtegrad Ihres Wassers ab. **Anmerkung**: Verwenden Sie zum Entkalken nur handelsübliche Entkalkungsmittel, wie Sie für Kaffeemaschinen empfohlen sind. Dosieren den Entkalker nach Anweisung.
- Betreiben Sie das Gerät, wie bei der Espresso Zubereitung, bis der Tank leer ist. Lassen Sie die Lösung durch den Brühkopf (ohne Kaffee oder Filterhalter) laufen.
- Spülen Sie dann den Wassertank und lassen Sie eine bis zwei Tankfüllungen frisches Wasser durch den Brühkopf fließen, bis kein „Entkaltungsmittelgeruch“ mehr wahrnehmbar ist.

Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bei Betätigung des Funktionswahlschalters, schaltet sich das Gerät nicht ein.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Die Steckdose mit einem anderen Gerät überprüfen und den Netzstecker richtig einsetzen.
Es läuft kein Kaffee mehr nach.	Der Wassertank ist leer.	Das Gerät ausschalten und den Wassertank auffüllen.
	Der Tank ist nicht richtig eingesetzt, das Ventil ist nicht offen.	Drücken Sie den Tank leicht nach unten, damit sich das Ventil öffnet.
	Die Löcher im Filterhalter und der Auslass am Brühkopf sind verstopft.	Reinigen Sie den Filterhalter, den Filter und den Auslass am Brühkopf.
	Luft ist in das „Heizelement“ gekommen.	Erzeugen Sie Dampf, (siehe Abschnitt „Zubereitung von Cappuccino“ und drehen Sie den Dampfmengenregler auf die höchste Stufe.
	Das Kaffeepulver ist zu fein oder wurde zu fest angedrückt.	Lockern Sie das Kaffeepulver.
	In der Espressomaschine hat sich Kesselstein angesammelt.	Sie muss entkalkt werden.
Die Pumpe macht laute Geräusche	Im Tank ist kein Wasser.	Das Gerät ausschalten und den Behälter auffüllen.
	Der Tank ist nicht richtig eingesetzt, das Ventil ist nicht offen.	Drücken Sie den Tank leicht nach unten, damit sich das Ventil öffnet.
Der Espresso tritt am Rand des Filterhalters aus.	Der Filterhalter wurde nicht richtig eingelegt oder wurde nicht fest genug geschlossen.	Legen Sie ihn neu ein oder ziehen Sie ihn fest, nachdem Sie die Maschine abgeschaltet haben..
	Auf der Gummidichtung des Brühkopfes befinden sich Kaffeerückstände.	Wischen Sie die Gummidichtung ab..
	Es ist zu viel Kaffee im Filter.	Entnehmen Sie überschüssiges Kaffeepulver.
Der Espresso Kaffee ist zu kalt.	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Spülen Sie die Tassen mit heißem Wasser aus.
	Die Aufheizphase war noch nicht abgeschlossen.	Bitte warten Sie die Aufheizphase ab.
	Bei der Kaffeezubereitung hat die Kontrollleuchte „ / OK“ noch nicht aufgeleuchtet.	Warten Sie bitte, bis die Kontrollleuchte aufleuchtet.
Der Kaffee hat einen säuerlichen Geschmack.	Der Espressokaffee ist nicht frisch.	
Der Kaffeeschaum ist leicht verfärbt (der Kaffee tritt schnell aus).	Das Kaffeepulver ist zu grob oder es wurde nicht fest genug angedrückt.	Nehmen Sie den Stopfer zur Hilfe.
	Es ist nicht genug Kaffee im Filter	Füllen Sie Kaffeepulver nach.
Der Kaffeeschaum ist dunkel verfärbt (der Kaffee tritt nur langsam aus).	Das Kaffeepulver ist zu fein oder wurde zu fest angedrückt.	Lockern Sie das Kaffeepulver.
	Es ist zu viel Kaffee im Filter.	Entnehmen Sie überschüssiges Kaffeepulver.
Der Kaffee ist nicht cremig genug.	Der Adapter ist nicht richtig eingesetzt.	Korrigieren Sie den Sitz.
	Der Dichtungsring im Filterhalter ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie ihn bitte richtig ein.
	Es wurde eine ungeeignete Espressokaffeemarke verwendet.	Wechseln Sie ggf. die Marke.
Die Milch wird nicht aufgeschäumt.	Die Milch ist ungeeignet.	Den Fettgehalt prüfen. Fettarme Milch verwenden.
	Die Milch ist nicht kalt genug.	Verwenden Sie gekühlte Milch.
	Die Dampfdüse ist verunreinigt.	Reinigen Sie die Dampfdüse.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder über E-mail mit unserer für Sie eingerichteten Service-Hotline in Verbindung setzen.

Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an den Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen. Hier wird Ihnen, ohne das Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender E-mail-Adresse bestellen:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies

- De metalen delen worden zeer heet. Pak alléén de handgrepen vast. **Gevaar voor verbranding!**
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, vlakke en slipvaste ondergrond.
- Vermijdt hittestuwing en plaats het apparaat niet direct onder een kast. Zorg voor voldoende vrije ruimte.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water.
- Vul de watertank (2) altijd alleen met koud water.
- Om er zeker van te zijn dat geen resterende dampdruk van de vorige maal koffie zetten meer voorhanden is, laat u het apparaat enkele minuten afkoelen en draait dan langzaam de filterhouder (11) in de richting „🔓“.
- Zorg ervoor dat de filterhouder (11) tijdens het koffiezetten goed en veilig gesloten is, want het apparaat werkt onder druk.
- Vul altijd alleen water in de tank. Geen andere vloeistoffen!
- U mag het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- De netkabel mag tijdens het gebruik niet om het apparaat gewikkeld zijn. De netkabel mag niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Beweeg het apparaat niet wanneer het is gebruik is.
- Plaats het apparaat niet direct naast een gas- of elektrisch fornuis of een andere warmtebron.
- Pak het apparaat, de netkabel en de netsteker nooit vast met natte/vochtige handen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.
- **Let op! Laat geen vocht in de behuizing dringen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.**
- **Gevaar voor verbrandingen: Richt de stoomstraal nooit op uzelf of anderen.** Plaats een beker/kom onder het stoommondstuk (10).
- **Vul het waterreservoir (2) uitsluitend met koud water en gebruik alléén drinkwater. Gebruik in geen geval koolzuurhoudend water (bronwater).**

Overzicht van de bedieningselementen

1 Deksel van de watertank
2 Watertank
3 Stoomregelaar
4 Bedieningsveld
  a Controlelamp „🔔“
  b Uit-stand “O“.
  c Controlelamp „〰“
  d Controlelamp „☕/OK“
5 Functieschakelaar
6 Druppelrooster
7 Druppelbakje
8 Vlotter
9 Warmteplaatje/kopjesplaat
10 Stoommond
11 Filterhouder
12 Filterbeveiliging
13 Filter groot (2 kopjes)
14 Filter klein (1 kopje)
15 Adapter / kleine filter
16 Drukcompensatiehendel
17 Afdichtring
18 Stamper

Vóór de ingebruikname

Pak de espressoautomaat voorzichtig uit. Verwijder alle hulpstukken en het verpakkingsmateriaal. Was de hulpstukken af. Laat vóór de eerste espressobereiding 2-3 maal alleen schoon water door het apparaat lopen. Zoals onder „Espresso bereiden“, maar zonder espressopoeder.

Espresso bereiden

1. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.
2. Controleer of de keuzeschakelaar (5) in de stand „**O**“ staat.
3. Leg het druppelrooster (6) op de uitsparing van de druppelbak (7).
4. Open het deksel (1) en trek de watertank (2) eventueel aan de handgreep naar buiten.
5. Vul de tank met de gewenste hoeveelheid helder, koud water. Het waterpeil moet tussen de MIN- en de MAX.-markering liggen. Plaats de watertank weer terug.
6. Trek de filterhouder (11) los door de drukcompensatiehendel (16) in te drukken en gelijktijdig naar links (🔓) te draaien.
7. Leg de afdichtring (17) met de verhoging naar boven in de filterhouder. Wanneer u een kopje espresso wilt bereiden, moet u eerst de adapter (15) in de filterhouder plaatsen. Let daarbij op de inkervingen in de filterhouder. Plaats vervolgens de kleine filter (14).

6....-05-ES 2968 ProfiCook 8 28.01.2005, 10:16:01 Uhr

Ga te werk in de volgorde zoals op **ABB. A**. Wanneer u twee kopjes wilt bereiden, gaat u te werk zoals op **ABB. B**. Vul deze met een of twee afgestreken maatlepels koffie. Verdeel de koffie gelijkmatig en druk het poeder even aan met een maat- of aandrukklepel. Het aandrukken is eigenlijk meer bedoeld om de koffie gelijkmatig te verdelen en niet om het vast aan te drukken. Wij adviseren het gebruik van de bijgeleverde stamper (18). Verwijder voorzichtig alle overtollige espressopoeder van de filterrand.

8. Plaats de filterhouder op de filterkop en draai hem vast in richting „🔒“. Let op dat de filterhouder vast in de filterkop zit.
9. Om uw espressokopjes voor te verwarmen kunt u deze op het warmteplaatje (9) boven de filterkop zetten. De warmhoudplaat is alleen in werking als de keuzeschakelaar op „♨“ (4a) of „〰“ (4c) staat.
10. Schakel het apparaat met de keuzeschakelaar in op „〰“. Het controlelampje (4c) licht op.
11. Zodra het water de temperatuur heeft bereikt, licht het controlelampje „☕/OK“ (4d) op.
Opmerking: wanneer de controlelamp „☕/OK“ dooft voordat de filtering voltooid is, is de watertemperatuur niet meer hoog genoeg. Draai de keuzeschakelaar (5) naar „〰“ (4c) en wacht totdat het lampje weer oplicht. Daarna kunt u weer verdergaan met de espressobereiding.
12. Neem het/de espressokopje/s van het warmteplaatje (9) en zet het/deze onder de filterkop.
13. Draai de functiekeuzeschakelaar (5) naar het symbool „☕/OK“.
14. De espresso loopt nu in het/de kopje/s.
15. Draai de functieschakelaar (5) na de bereiding weer terug naar “**O**”. Het apparaat is nu uitgeschakeld.
16. Druk de drukcompensatiehendel (16) aan de filterhouder (11) in voordat u de filter verwijdert. De stoom ontwijkt onder uit de filterhouder. Draai de greep van de filterhouder in richting „🔓“. Om de filterhouder te legen houdt u de filter aan de greep in zijn stand met behulp van de filterbeveiliging (12). Draai de filterhouder (11) om en klop de verbruikte koffie eruit. Verwijder de filterhouder na de bereiding van espresso. Zo verlengt u de levensduur van de rubberring in de filterkop. Voor de bereiding van verdere espresso’s vult u de filter (13 of 14) weer met koffiepoeder en herhaalt de bereiding zoals hierboven beschreven.

Cappuccino bereiden

Om cappuccino te bereiden, moet u eerst espresso bereiden. Ga daarom te werk zoals beschreven staat onder “Espresso bereiden”, stap 1 t/m 15. Voor het opschuimen van de benodigde melk gaat u als volgt te werk.

1. Overtuig u ervan dat de functieschakelaar (5) op “**O**” staat.
2. Draai de stoommond (10) naar buiten. Zo kunt u het kannetje/de beker (alleen hittebestendig!) gemakkelijk onder de stoommond plaatsen.
3. Vul de beker tot 1/3 met verse, koude melk (warme, hete of oude melk schuimt niet). Om een stabielere schuim te verkrijgen, kunt u vetarme melk gebruiken.
4. Zet de functieschakelaar op „♨“. De controlelampjes bij „♨“ en „〰“ branden. Wacht tot het controlelampje „☕/OK“ oplicht. Het apparaat is nu gereed voor het opschuimen.
5. Dompel de stoommond net tot onder het oppervlak in de melk.
6. Stel nu door het draaien aan de stoomregelaar (3) voorzichtig de gewenste stoomhoeveelheid in en beweeg de beker met de melk voorzichtig op en neer. Zodra de melk het gewenste volume heeft bereikt, kunt u deze nog iets meer verhitten door de stoommond (10) tot op de bodem van de beker te leiden. Zorg dat de melk niet gaat koken, want dan loopt het schuim terug.
7. Draai de keuzeschakelaar (5) weer naar **O** - het apparaat is uitgeschakeld.
8. Lepel het schuim in de espresso. Voeg melk toe. Een cappuccino bestaat gewoonlijk uit eenderde koffie, eenderde hete melk en eenderde opgeschuimde melk.

Uw cappuccino is nu klaar. Strooi er al naargelang uw smaak een weinig kaneel of chocoladepoeder over.

Reiniging

- **Zet de keuzeschakelaar vóór het reinigen op „O” en trek de netsteker uit de contactdoos.**
- Wacht met de reiniging totdat het apparaat helemaal is afgekoeld.
- U kunt de watertank, de druppelbak, de afdekking van de druppelbak, de filter en de filterhouder gewoon in een warm sopje afwassen. Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen. Was deze delen regelmatig af.
- Wanner de gaatjes in de filter verstopt zijn, kunt u deze weer openen met een fijne, zachte borstel.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
- Reinig nooit onderdelen of hulpstukken in de vaatwasmachine. Het druppelbakje van uw apparaat heeft een overloopbeveiliging. Voorin het bakje bevindt zich een rood gemarkeerde “vlotter” (8). Hoe meer water het druppelbakje bevat, hoe hoger de vlotter stijgt. Voor het legen kunt u het druppelbakje in zijn geheel verwijderen en het rooster eraf nemen.
- Na het opschuimen van melk moet de stoommond onmiddellijk goed worden schoongemaakt.
- Wanneer de melk eenmaal is aangedroogd, wordt verwijderen moeilijk. Demonteer daarvoor de stoommond. Draai het scharnier boven de stoommond een kwartslag naar links en trek het bovengedeelte en het inwendige buisje los (zie grafiek apparaatoverzicht). Leg het stoompijpje in dat geval een nacht in een bakje met water om de melkaanslag los te weken. Plaats een hittebestendige beker zodanig onder de stoommond dat deze in het water gedompeld is. Draai de keuzeschakelaar naar „♨“ en wel stoom op zoals beschreven staat onder “Cappuccino bereiden”. Zet de functieschakelaar vervolgens weer op „**O**”. Veeg de stoommond af met een vochtige doek om de melkaanslag te verwijderen.

Ontkalking

- Het apparaat moet regelmatig ontkalkt worden. De tijdsintervallen zijn afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de hardheidsgraad van het water.
Opmerking: Gebruik voor het ontkalken de gebruikelijke ontkalkingsmiddelen zoals die voor koffiemachines worden aanbevolen. Doseer de ontkalker volgens de aanwijzing.
- Bedien het apparaat zoals bij de bereiding van espresso totdat de tank leeg is. Laat de oplossing (zonder koffie of filterhouder) door de filterkop lopen.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 9 28.01.2005, 10:16:03 Uhr

- Spoel de watertank uit en laat een tot twee tankvullingen vers water door de filterkop lopen totdat geen “ontkalkingsgeur” meer waarneembaar is.

Fouten verhelpen

Storing	Mogelijk oorzaken	Maatregel
Bij bediening van de keuzeschakelaar schakelt het apparaat niet in.	Het apparaat wordt niet met stroom verzorgd.	Controleer de contactdoos met een ander apparaat en steek de netsteker goed in de contactdoos.
Er komt geen koffie meer na.	De watertank is leeg.	Schakel het apparaat uit en vul de watertank.
	De tank is niet goed geplaatst, het ventiel is niet open.	Druk de tank iets naar beneden, zodat het ventiel opent.
	De gaatjes in de filterhouder en de uitlaat aan de filterkop zijn verstopt.	Reinig de filterhouder, de filter en de uitlaat aan de filterkop.
	Er is lucht in het „verwarmingselement“ gedrongen.	Wek stoom op (zie onder „Cappuccino bereiden“) en draai de stoomregelaar naar de hoogste stand.
	Het koffiepoeder is te fijn of te vast aangedrukt.	Maak het koffiepoeder iets los.
	In de espressomachine heeft zich kalkaanslag gevormd.	Hij moet ontkalkt worden.
De pomp maakt lawaai	De tank is leeg.	Schakel het apparaat uit en vul de watertank.
	De tank is niet goed geplaatst, het ventiel is niet open.	Druk de tank iets naar beneden, zodat het ventiel opent.
De espresso ontwijkt aan de rand van de filterhouder.	De filterhouder is niet goed geplaatst of niet goed gesloten.	Plaats hem opnieuw en trek hem vast, nadat u de machine hebt uitgeschakeld.
	Op de rubberen afdichtring van de filterkop bevinden zich koffieresten.	Veeg de rubberen afdichtring schoon.
	De filter is te vol.	Verwijder het overtollige koffiepoeder.
De espressokoffie is koud.	De kopjes zijn niet voorverwarmd.	Spoel de kopjes uit met heet water.
	De verwarmingsfase was nog niet afgesloten.	Wacht tot de verwarmingsfase is afgesloten.
	Bij de koffiebereiding ís het controlelampje „☕/ OK“ nog niet opgelicht.	Wacht tot het controlelampje oplicht.
De koffie heeft een zure smaak.	De espressokoffie is niet vers.	
Het koffieschuim is iets verkleurd (de koffie komt snel)	Het koffiepoeder is te grof of niet vast genoeg aangedrukt.	Gebruik de stamper.
	De filter is niet vol genoeg.	Vul koffiepoeder bij.
Het koffieschuim is donker verkleurd (de koffie komt langzaam)	Het koffiepoeder is te fijn of te vast aangedrukt.	Maak het koffiepoeder iets los.
	De filter is te vol.	Verwijder het overtollige koffiepoeder.
De koffie is niet romig genoeg.	De adapter is niet correct geplaatst.	Controleer de correcte montage.
	De afdichtring in de filterhouder is niet correct geplaatst.	Plaats de ring correct.
	U hebt een ongeschikt merk espressokoffie gebruikt.	Gebruik een ander merk.
De melk wordt niet opgeschuimd.	De melk is niet geschikt.	Controleer het vetgehalte. Gebruik vetarme melk.
	De melk is niet koud genoeg.	Gebruik gekoelde melk.
	De stoommond is vuil.	Reinig de stoommond.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-
richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 10 28.01.2005, 10:16:06 Uhr

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Instructions spéciales de sécurité

- Les composants métalliques atteignent une température très élevée. Ne saisissez que les poignées. **Risque de brûlure!**
- Posez l'appareil sur un support résistant à la chaleur, plat, sans inégalités et antidérapant.
- Pour éviter toute accumulation de chaleur, ne pas placer l'appareil directement sous une armoire. Faites en sorte qu'il y ait suffisamment d'espace libre.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- Ne remplissez le réservoir d'eau (2) qu'avec de l'eau froide.
- Pour vous assurer que toute pression résiduelle due à la vapeur et consécutive aux préparations précédentes a disparu, laissez l'appareil se refroidir pendant quelques minutes et tournez ensuite lentement le support du filtre (11) dans le sens „🔓“.
- Veillez à ce que le support du filtre (11) soit fermé correctement et fermement pendant que l'appareil fonctionne car ce dernier travaille sous pression.
- Ne versez que de l'eau dans le réservoir. Aucun autre liquide!
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être enroulé autour de l'appareil quand celui-ci fonctionne. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne faites pas bouger l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne posez pas l'appareil directement à côté d'une cuisinière à gaz, d'une cuisinière électrique ou d'une autre source de chaleur.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche de secteur si vous avez les mains mouillées ou humides. Il existe un risque de choc électrique.
- **Attention! Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans le boîtier. Il existe un risque de choc électrique.**
- **Risque de brûlure: Ne dirigez jamais le jet de vapeur sur vous-même ou sur d'autres.** Mettez un récipient sous la buse à vapeur (10).
- **Ne remplissez le récipient d'eau (2) qu'avec de l'eau froide, utilisez exclusivement de l'eau potable. N'utilisez en aucun cas de l'eau contenant de l'acide carbonique (eau pétillante).**

Liste des différents éléments de commande

1 Couvercle du réservoir d'eau
2 Réservoir d'eau
3 Régulateur du débit de vapeur
4 Panneau de commande
  a Lampe témoin „⚠“
  b Position d'arrêt „**O**“
  c Lampe témoin „〰“
  d Lampe témoin „☕/OK“
5 Sélecteur de fonctions
6 Grille d'égouttage
7 Récipient collecteur
8 Bulle de niveau
9 Plaque pour garder chaud/Support de tasse
10 Buse à vapeur
11 Porte-filtre
12 Fixation du filtre
13 Grand filtre (2 tasses)
14 Petit filtre (1 tasse)
15 Adaptateur / petit filtre
16 Levier d'équilibrage de la pression
17 Bague d'étanchéité
18 Pilon

Avant la première utilisation

Retirez prudemment la machine à expresso de son emballage. Retirez tous les accessoires et emballages. Lavez les accessoires à l'eau savonneuse. Laissez passer 2-3 fois de l'eau clair dans l'appareil pour le nettoyer avant de préparer le premier café. Comme décrit à « Préparation d'expresso », mais sans mouture d'expresso.

Préparation d'un expresso

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
2. Assurez-vous que sélecteur de fonction (5) est en position **O**.
3. Mettez la grille d'égouttage (6) sur l'évidemment du bac d'égouttage (7).

6....-05-ES 2968 ProfiCook 11 28.01.2005, 10:16:08 Uhr

4. Ouvrez le couvercle (1) et retirez le cas échéant le réservoir d'eau (2) avec la poignée.
5. Versez la quantité désirée d'eau claire dans le réservoir. Le niveau de l'eau doit se situer entre la marque MIN et la marque MAX. Le cas échéant, remettez le réservoir d'eau en place.
6. Détachez le porte-filtre (11) en appuyant sur le levier d'équilibrage de la pression (16) et en le faisant tourner en même temps vers la gauche (🔓).
7. Mettez la bague d'étanchéité (17) avec le bourrelet vers le haut dans le porte-filtre. Si vous désirez préparer une tasse, mettez toujours l'adaptateur (15) dans le porte-filtre, tenez compte de la position des encoches dans le porte-filtre, puis mettez le petit filtre (14) en place. Procédez dans l'ordre, comme en **ABB. A**. Si vous désirez préparer deux tasses, procédez comme en **ABB. B**. Versez une à deux cuillerées de mesure pleines de café. Répartissez le café uniformément en pressant légèrement le café moulu à l'aide de la cuillère de mesure. Il est conseillé de presser légèrement le café non pas pour le tasser fermement mais pour le répartir uniformément dans le filtre. Nous vous recommandons d'utiliser le pilon (18) livré avec l'appareil. Enlevez soigneusement tout l'expresso superflu du bord du filtre.
8. Installez le porte-filtre sur la douchette de chaudière et tournez celle-ci dans le sens „🔒“ jusqu'à ce qu'elle tienne fermement en place. Veillez à ce que le porte-filtre tienne bien en place dans la douchette de chaudière.
9. Préchauffez vos tasses en les posant sur la plaque chauffante (9) située au dessus de la partie centrale de l'appareil. La plaque chauffante ne fonctionne que lorsque le sélecteur de fonction se trouve en position „♨“ (4a) ou „〰“ (4c).
10. Avec le sélecteur de fonction, mettez l'appareil en position „〰“. Le voyant témoin (4c) s'allume.
11. Si l'eau a atteint la température requise, le voyant témoin „☕2/OK“ (4d) s'allume.
    Remarque: Si le voyant témoin s'éteint „☕2/OK“ avant que la préparation de l'expresso ne soit terminée, la température de l'eau n'est plus assez élevée. Mettez le sélecteur de fonction (5) sur „〰“ (4c) et attendez que le témoin se rallume. Vous pouvez alors continuer à laisser passer votre expresso.
12. Retirez la (les) tasse(s) de la plaque chauffante (9) et placez-la (les) sous la tête d'infusion de l'appareil.
13. Mettez le sélecteur de fonction (5) sur le symbole „☕2/OK“.
14. L'expresso coule alors dans la (les) tasse(s).
15. Lorsque le café a fini de passer, tournez le sélecteur de fonctions (5) à nouveau sur la position **O**. L'appareil est maintenant éteint.
16. Appuyez sur le levier de compensation de pression (16) situé sur porte-filtre (11) avant de retirer celui-ci. La vapeur s'échappe sous le porte-filtre. Tournez la poignée du porte-filtre dans le sens „🔓“. Pour vider le porte-filtre, maintenez le filtre en position en utilisant la fixation de filtre (12) située sur la poignée. Tournez le porte-filtre (11) à l'envers et secouez-le pour le débarrasser du café moulu. Retirez le porte-filtre après avoir préparer votre expresso. Cela allonge ainsi la durée de vie du joint en caoutchouc de la tête d'infusion. Pour préparer d'autres cafés, remplissez à nouveau le filtre (13 ou 14) de café moulu et procédez comme ci-dessus indiqué.

Préparation d'un cappuccino

Pour préparer un cappuccino, vous devez d'abord préparer un expresso. Procédez donc comme décrit dans Préparation d'un expresso, étapes 1 à 15. Suivez les indications suivantes pour faire mousser le lait nécessaire.

1. Assurez-vous que le sélecteur de fonctions (5) se trouve sur la position **O**.
2. Faites pivoter la buse à vapeur (10) vers l'extérieur. Vous pouvez ainsi placer sans problème le récipient sous la buse (utilisez un récipient résistant à la chaleur).
3. Remplissez le récipient d'1/3 de lait frais et froid (un lait tiède ou chaud ou déjà plus frais ne mousse pas). Si vous utilisez du lait à faible teneur en matières grasses, vous obtiendrez une mousse plus ferme.
4. Mettez le sélecteur de fonction sur „♨“. Les voyants témoins de „♨“ et „〰“ s'allument. Attendez que le voyant témoin „☕2/OK“ s'allume. L'appareil est maintenant prêt à produire la mousse.
5. Introduisez la buse à vapeur dans le récipient juste au-dessous de la surface du lait.
6. En tournant le régulateur du débit de vapeur (3), réglez prudemment l'appareil sur le débit de vapeur souhaité et faites bouger doucement le récipient collecteur de haut en bas. Lorsque le lait a atteint le volume désiré, vous pouvez alors continuer à chauffer le lait en plongeant la buse (10) jusqu'au fond du récipient. Ne faites en aucun cas bouillir le lait, la mousse risque sinon de se décomposer.
7. Remettez le sélecteur de fonction (5) en position **O**, l'appareil est éteint.
8. Versez la mousse sur votre expresso à l'aide d'une cuillère. Versez ensuite le lait. Un cappuccino est normalement fait d'un tiers de café, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse de lait.

Votre cappuccino est maintenant terminé. Vous pouvez, si vous le souhaitez, le saupoudrer de cannelle ou de cacao en poudre.

Entretien

- **Avant de nettoyer l'appareil, veuillez mettre le sélecteur de fonction sur «O» et retirez la fiche de secteur de la prise.**
- Avant le nettoyage, attendre que l'appareil se soit refroidi.
- Le réservoir d'eau, le bac d'égouttage, le couvercle du bac d'égouttage des filtres ainsi que le porte-filtre peuvent être nettoyés à la main dans un bain d'eau chaude. N'utilisez aucun de détergent abrasif. Nettoyez les composants régulièrement.
- Si les perforations du filtre se bouchent, nettoyez-les avec une fine brosse souple.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne lavez jamais aucune pièce ni accessoire de l'appareil dans le lave-vaisselle. Cet appareil est équipé d'une sécurité anti-trop-plein. A l'avant du bac collecteur se trouve une bulle de niveau (8) de couleur rouge. Plus le bac collecteur est rempli d'eau, plus la bulle monte. Pour vider le bac collecteur, vous pouvez le retirer complètement et soulever la grille.
- La buse à vapeur doit être lavée aussitôt après utilisation pour la débarrasser des dépôts de lait.
- Il est plus difficile de la nettoyer une fois que le lait a séché. Désassemblez à cette fin la buse à vapeur.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 12 28.01.2005, 10:16:10 Uhr

Tournez l'articulation située au-dessus de la buse à vapeur en lui faisant faire un quart de tour et retirez l'élément supérieur ainsi que le petit tube interne (voir le schéma représentant l'appareil). Laissez tremper l'embout pendant une nuit dans de l'eau pour que les dépôts de lait se détachent. Placez un récipient résistant à la chaleur rempli d'eau sous la buse, de manière à ce que la buse soit plongée dans l'eau. Mettez ensuite le sélecteur de fonction en position „⚠“ et produisez de la vapeur comme il est indiqué au point « Préparation de cappuccino ». Ensuite, remettez le sélecteur de fonction sur **O**. Essuyez la buse à vapeur avec un torchon humide pour retirer les dépôts de lait avant qu'ils durcissent.

Détartrage

- L'appareil doit être détartré régulièrement. Les intervalles entre les détartrages dépendent de la fréquence d'utilisation et du degré de dureté de l'eau. **Remarque**: Pour le détartrage, n'utilisez que des détartrants ordinaires recommandés pour les machines à café. Dosez le détartrant selon le mode d'emploi.
- Utilisez l'appareil, comme dans le cas de la préparation d'expresso, jusqu'à ce que le réservoir soit vide. Laissez la solution s'écouler à travers la douchette de chaudière (sans café ni porte-filtre).
- Nettoyez ensuite le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche une ou deux fois et laissez cette eau s'écouler à travers la douchette de chaudière jusqu'à ce qu'aucune « odeur de détartrant » ne soit plus perceptible.

Elimination des défauts

Perturbation	Causes possibles	Remède
L'appareil ne se met pas en marche lors de l'actionnement du sélecteur de fonction.	L'appareil n'est pas alimenté en courant électrique.	Contrôler la prise avec un autre appareil et introduire la fiche de secteur correctement.
Le café ne s'écoule plus.	Le réservoir d'eau est vide.	Eteindre l'appareil et remplir le réservoir d'eau.
	Le réservoir n'est pas correctement installé, la soupape n'est pas ouverte.	Appuyez légèrement sur le réservoir vers le bas pour que la soupape s'ouvre.
	Les trous du porte-filtre et l'orifice de la douchette de chaudière sont bouchés.	Nettoyez le porte-filtre, le filtre et l'orifice de la douchette de chaudière.
	De l'air a pénétré dans l'« élément chauffant ».	Produisez de la vapeur (voir la section « Préparation de cappuccino ») et réglez le régulateur de débit de vapeur sur la puissance maximale.
	La mouture est trop fine ou a été comprimée trop fermement.	Rendez la mouture moins compacte.
	Du tartre s'est accumulé dans la machine à expresso.	La machine doit être détartrée.
La pompe fait du bruit.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Eteindre l'appareil et remplir le réservoir.
	Le réservoir n'est pas correctement en place, la soupape n'est pas ouverte.	Poussez le réservoir légèrement vers le bas pour que la soupape s'ouvre.
L'expresso sort par les bords du porte-filtre.	Le porte-filtre n'a pas été correctement mis en place ou n'a pas été suffisamment bien fermé.	Remettez-le en place ou serrez-le fermement après avoir arrêté la machine.
	Il y a des restes de café sur le joint de caoutchouc de la douchette de chaudière.	Essuyez le joint de caoutchouc.
	Il y a trop de café dans le filtre.	Retirez l'excédent de mouture.
L'expresso est trop froid.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Nettoyez les tasses avec de l'eau chaude.
	La phase de chauffe n'était pas encore achevée.	Attendez que la phase de chauffe soit terminée.
	Lors de la préparation du café, le voyant témoin „☕/OK“ n'était pas encore allumé.	Attendez que le voyant témoin s'allume.
Le café a un goût aigre.	Le café utilisé pour l'expresso n'est pas frais.	
La mousse du café est légèrement teintée (le café sort rapidement).	La mouture est trop épaisse ou n'a pas été comprimée de façon suffisamment ferme.	Utilisez le pilon.
	Il n'y a pas assez de café dans le filtre.	Rajoutez de la mouture.
La mousse du café a une teinte sombre (le café ne sort que lentement).	La mouture est trop fine ou n'a pas été comprimée assez fermement.	Rendez la mouture moins compacte.
	Il y a trop de café dans le filtre.	Retirez la mouture excédentaire.
Le café n'est pas assez crémeux.	L'adaptateur n'a pas été mis correctement en place.	Rectifiez sa position.
	La bague d'étanchéité du porte-filtre n'a pas été mise correctement en place.	Rectifiez sa position.
	Une marque d'expresso inappropriée a été utilisée.	Changez éventuellement de marque.
Le lait ne mousse pas.	Le lait utilisé n'est pas approprié.	Vérifier la teneur en matières grasses. Utiliser du lait à faible teneur en matières grasses.
	Le lait n'est pas assez froid.	Utilisez du lait refroidi.
	La buse à vapeur est sale.	Nettoyez la buse à vapeur.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 13 28.01.2005, 10:16:13 Uhr

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 14 28.01.2005, 10:16:15 Uhr

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad

- Las piezas de metal se calientan mucho. Por favor sólo coja las piezas por los asideros. **¡Existe peligro de quemarse!**
- Ponga el aparato encima de una placa que sea resistente al calor, llana, plana y antideslizante.
- Para evitar una presión de calor no ponga el aparato debajo de un armario. Preocupese de suficiente espacio.
- Nunca use el aparato sin agua.
- Solamente llene con agua fría el depósito de agua (2).
- Para estar seguro de que no queda ningún resto de presión del vapor ocurrido en preparaciones anteriores, deje enfríar el aparato unos minutos y gire entonces el soporte de filtro (11) despacio a la dirección „🔓“.
- Tenga atención que durante el funcionamiento el soporte de filtro (11) esté puesto correctamente y esté cerrado, ya que este aparato trabajo bajo presión.
- Solamente llene el depósito con agua. ¡Ningún otro líquido!
- No debe utilizar el aparato al aire libre.
- Durante el funcionamiento el cable de la red no debe estar envuelto en el aparato. El cable de la red no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- No mueva el aparato cuando esté en servicio.
- No coloque el aparato en la cercanía de una cocina eléctrica o de gas o de otra fuente de calor.
- Nunca agarre el aparato, cable de la red y clavija de la red con las manos húmedas o mojadas. Existe el peligro de un electrochoque.
- **¡Atención! No deje que entre humedad en la carcasa. Existe el peligro de un electrochoque.**
- **¡Existe peligro de quemarse! Nunca dirija el chorro de vapor a otras personas o a sí mismo.** Coloque por favor un recipiente debajo de la tobera de vapor (10).
- **Llene el recipiente de agua (2) sólo con agua fría, utilice únicamente agua potable. En ningún caso utilice agua cargada de dióxido de carbono (Agua con gas).**

Indicación de los elementos de manejo

1 Tapa del depósito de agua
2 Depósito de agua
3 Regulador de la cantidad de vapor
4 Panel de control
  a Lámpara de control „🔔“
  b Posición-desconexión „**O**”
  c Lámpara de control „〰“
  d Lámpara de control „☕/OK“
5 Selector de funciones
6 Rejilla de goteo
7 Bandeja de goteo
8 Nadador
9 Placa calentadora/Bandeja para tazas
10 Tobera de vapor
11 Portafiltro
12 Dispositivo de seguridad para el filtro
13 Filtro grande (2 tazas)
14 Filtro pequeño (1 taza)
15 Adaptador / filtro pequeño
16 Palanca compensadora
17 Anillo de obturación
18 Machacador

Antes de la puesta en servicio

Desempaquete con cuidado la máquina de café espresso. Retire todos los accesorios y material de embalaje. Limpie los accesorios en un baño jabonoso. Antes de la primera cocción de espresso, deje pasar por favor de 2 a 3 pasos de agua fría por el aparato para limpiarlo. Como indicado bajo „Preparación de café espresso”, sin embargo sin polvo de café espresso.

Preparación de espresso

1. Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección 230 V, 50 Hz e instalada por la norma.
2. Asegúrese que el selector de funciones (5) esté en la posición **O**.
3. Coloque la rejilla de goteo (6) sobre el ahondamiento de la bandeja de goteo (7).
4. Abra la tapa (1) y extraiga dado el caso el depósito de agua (2) por la empuñadura.
5. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua fría y fresca. El nivel del agua debe estar entre la marcación MIN. y MAX. Dado el caso enganche nuevamente el depósito de agua.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 15 28.01.2005, 10:16:16 Uhr

6. Suelte el portafiltro (11), presionando y al mismo tiempo girando la palanca compensadora (16) a la izquierda (🔓).
7. Coloque el anillo de obturación (17) con el refuerzo hacia arriba en el portafiltro. Si desea preparar una taza, coloque siempre el adaptador (15) en el portafiltro, tenga atención con las entalladuras en el portafiltro, finalmente coloque el filtro pequeño (14). Siga el orden como en **ABB. A**. Si desea preparar dos tazas, proceda por favor como en **ABB. B**. Llénelo con una o dos cucharadas colmadas de café. Reparta el café de forma uniforme y presiónelo un poco con ayuda de una cuchara-medida o con una cuchara de presión. El sentido de presionar el café es de repartirlo uniformemente en el portafiltro y no de aplastarlo. Recomendamos el machacador (18) suministrado. Retire con cuidado todo el café espresso excedente del borde del filtro.
8. Coloque el portafiltro sobre el dispositivo de hervir el café y gire éste de forma fija en dirección „🔒“. Tenga atención que el portafiltro esté colocado de forma fija en el dispositivo de hervir el café.
9. Para precalentar su tazas de espresso, puede poner estas sobre la placa calentadora (9) encima de la pieza de cocción. La placa calefactora solamente está en servicio, cuando el selector de funciones esté en las posiciones „🔔“ (4a) o „〰“ (4c).
10. Conmute el aparato con el selector de funciones a la posición „〰“. La lámpara de control (4c) se ilumina.
11. Cuando haya alcanzado el agua la temperatura, se iluminará la lámpara de control „☕/OK“ (4d).
Nota: Si se apaga de nuevo la lámpara de control „☕/OK“. antes de finalizar el proceso de cocción, la temperatura de agua ya no está suficientemente alta. Gire el selector de funciones (5) a „〰“ (4c) y espere hasta que se encienda de nuevo la lámpara de control. Ahora puede continuar con la preparación de espresso.
12. Aparte la(s) taza(s) de espresso de la placa calentadora (9) y póngala(s) debajo de la pieza de cocción.
13. Gire el selector de funciones (5) hasta el símbolo „☕/OK“.
14. El espresso preparado corre ahora en la(s) taza(s).
15. Después del proceso de cocción, gire por favor el selector de funciones (5) de nuevo a la posición **O**. El aparato está ahora desconectado.
16. Presione la palanca compensadora (16) en el portafiltro (11), antes de retirar el portafiltro. El vapor se escapa por debajo del portafiltro. Gire la empuñadura del portafiltro en dirección „🔓“. Para vaciar el portafiltro, mantenga el filtro, usando el dispositivo de seguridad para el filtro (12) en la empuñadura, en su posición. Voltee el portafiltro (11) y aparte el café usado del filtro. Después de la preparación de espresso, retire el portafiltro. De esta forma alarga la duración de la junta de goma en la pieza de cocción. Para seguir preparando más espresso, llene los filtros (13 o 14) de nuevo con polvos de café y repita el proceso de cocción como indicado anteriormente.

Preparación de cappuccino

Para preparar cappuccino, tiene que preparar primero espresso. Por ello, proceda como indicado en los pasos 1 a 15 en la preparación de espresso. Para espumear la leche necesitada, proceda de siguiente manera.

1. Asegúrese que el selector de funciones (5) esté en posición **O**.
2. Saque la tobera de vapor (10) hacia fuera. De esta manera puede colocar cómodamente el recipiente (por favor solamente utilice uno resistente al calor) debajo de la tobera.
3. Llene el recipiente hasta un tercio con leche fresca y fría. (Leche templada, caliente o vieja no espumea). Utilizando leche pobre en grasa obtendrá una espuma más estable.
4. Ajuste el selector de funciones a „🔔“. La lámparas de control en „🔔“ y „〰“ se iluminan. Espere hasta que la lámpara de control „☕/OK“ se ilumine. Ahora está el aparato listo para hacer espuma.
5. Sumerja la tobera de vapor, un poco por debajo de la superficie de la leche, en el recipiente.
6. Ahora ajuste, girando con cuidado el regulador de la cantidad de vapor (3) la cantidad de vapor deseada y mueva el recipiente de recogida con cuidado hacia arriba y abajo. Cuando haya alcanzado la leche el volumen deseado, puede seguir calentándola, introduciendo la tobera de vapor (10) hasta el suelo del recipiente. No hierva la leche, para no estropear la espuma.
7. Gire el selector de funciones (5) de nuevo a la posición **O**, el aparato está desconectado.
8. Ponga la espuma en el espresso. Añada leche líquida. Por lo general consiste un cappuccino de un tercio de café, otro tercio de leche caliente, y otro tercio de espuma de leche.

Su cappuccino está ahora preparado. Dependiendo del gusto, espolvoree un poco de canela o polvos de chocolate sobre él.

Limpieza

- **Antes de iniciar la limpieza del aparato, ajuste por favor el selector de funciones a la posicción „O" y retire la clavija de la red de la caja de enchufe.**
- Antes de iniciar la limpieza, espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- El depósito de agua, la bandeja de goteo, la cubierta de la bandeja de goteo, el fitro y el portafiltro se pueden lavar a mano en un baño jabonoso caliente. No utilice detergentes agresivos. Lave las piezas con regularidad.
- En caso de que esté atascada la perforación del filtro, límpiela con un cepillo fino y suave.
- Nunca sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
- Nunca limpie piezas o accesorios en el lavaplatos. La bandeja de goteo de su aparato dispone de una protección contra derrame. En la parte delantera de la bandeja se encuentra un „nadador„ (8) marcado en rojo. Cuanto más agua tenga la bandeja de goteo, más sube el nadador. Para vaciar la bandeja de goteo, puede desmontarla por completo y retirar la rejilla sobrepuesta.
- Después de espumear la leche, debería quitarse al instante los restos de leche de la tobera de vapor.
- Si se espera hasta que se haya secado la leche, es más díficil quitarla. Para ello, desmonte la tobera de vapor. Gire la articulación encima de la tobera de vapor un cuarto de vuelta a la izquierda y extraiga la parte superior, así como el tubito interior (vea el gráfico Descripción del equipo). En caso de que le haya ocurrido, ponga la tobera de vapor en un recipiente

6....-05-ES 2968 ProfiCook 16 28.01.2005, 10:16:17 Uhr

con agua durante una noche para ablandar la capa de leche. Utilice un recipiente resistente al calor y tenga atención que la tobera esté sumergida en el agua. Ahora gire el selector de funciones a la posición „♨“ y generará vapor, como indicado bajo „Preparación de café capuchino”. A continuación coloque de nuevo el selector de funciones a la posición **O**. Seque la tobera de vapor con un paño húmedo, para evitar que la leche se endurezca de nuevo.

Descalcificación

- La máquina debe ser descalcificada con regularidad. Los intervalos de tiempo dependen de la frecuencia del uso y del grado de dureza de su agua.
  Nota: Para la descalcificación solamente utilice descalcificantes que también recomienda el comercio para las cafeteras. Dosifique como indicado en las intrucciones del descalcificante.
- Utilice la máquina como en la preparación de espresso, hasta que el depósito de agua esté vacío. Una mitad de la solución, dejéla pasar por la pieza de cocción (sin café o portafiltro) y la otra mitad por la tobera de vapor.
- Ahora enjuague el depósito de agua y deje pasar de uno a dos depósitos de agua fresca por la pieza de cocción y la tobera de vapor, hasta que no se perciba ningún olor.

Corrección errores

Averia	Posibles causas	Remedio
Activando el selector de funciones no se conecta el aparato.	El aparato no está conectado a la red.	Controlar la caja de enchufe con otro aparato e introducir correctamente la clavija de la red.
No sale más café.	El depósito de agua está vacío.	Desconecte el aparato y llene el depósito de agua.
	El depósito no está colocado correctamente, la válvula no está abierta.	Presione el depósito levemente hacia abajo, para que se abra la válvula.
	Los agujeros en el portafiltro y la salida en el dispositivo de hervir el café están atascados.	Limpie el portafiltro, el filtro y la salida en el dispositivo de hervir el café.
	Ha entrado aire en el „elemento calentador“ .	Genere vapor, (vea apartado „Preparación de café capuchino“ y gire el regulador de la cantidad de vapor al grado máximo.
	Los polvos de café son demasiados finos o se han presionado demasiado.	Remueva de forma airosa el polvo de café.
	En la máquina de hacer espresso se ha acumulado incrustación de caldera.	La máquina debe ser descalcificada.
La bomba hace mucho ruido	No hay agua en el depósito.	Desconecte el aparato y llene el depósito.
	El depósito no está colocado correctamente, la válvula no está abierta.	Presione el depósito levemente hacia abajo, para que se abra la válvula.
Sale espresso por el borde del portafiltro.	El portafiltro no se ha colocado correctamente o no se ha cerrado suficientemente.	Coloquélo de nuevo o cierrelo firmemente, después de haber apagado la máquina.
	Sobre la junta de goma de la pieza de cocción se encuentran residuos de café.	Apartélos.
	Hay demasiado café en el filtro.	Retire el polvo de café excedente.
El café espresso está demasiado frío.	Las tazas no estaban precalentadas	Enjuague las tazas con agua caliente.
	La fase de calentamiento no estaba finalizada.	Por favor espere hasta finalizar la fase de calentamiento.
	Al preparar el café la lámpara de control „☕/OK“ no estaba todavía iluminada.	Espere por favor hasta que se ilumine la lámpara de control.
El café tiene un sabor ácido.	El café de espresso no está fresco.	
La espuma del café está levemente descolorada (el café sale muy rápido).	Los polvos de café son demasiados gruesos o se han presionado poco.	Deje ayudarse por el tapón.
	No hay suficiente café en el filtro.	Rellene más polvo de café.
La espuma del café está descolorada de forma oscura (el café sale muy despacio).	Los polvos de café son demasiados finos o se han presionado demasiado.	Remueva de forma airosa el polvo de café.
	Hay demasiado café en el filtro.	Retire el polvo de café excedente.
El café no está suficientemente cremoso.	El adaptador no está colocado de forma correcta.	Corrija la colocación.
	El anillo de obturación no está colocado de forma correcta.	Coloque el anillo de forma correcta.
	Se ha utilizado una marca de espresso inapropiada.	Dado el caso cambie de café.
La leche no se deja hacer espuma.	La leche no es apropiada.	Controle el contenido de grasa. Utilice leche con poca grasa.
	La leche no está suficientemente fría.	Utilice leche fría.
	La tobera de vapor está sucia.	Limpie la tobera de vapor.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 17 28.01.2005, 10:16:21 Uhr

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 18 28.01.2005, 10:16:23 Uhr

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Advertências especiais de segurança

- As peças metálicas tornam-se muito quentes. Só pegar pelas asas. **Perigo de queimaduras!**
- Coloque o aparelho sobre uma superficie resistente ao calor, chata, lisa e não escorregadia.
- Para evitar uma concentração de calor intenso, não se deverá colocar a máquina directamente debaixo dum armário. Tente arranjar espaço livre suficiente.
- Não utilize a máquina sem água.
- Meta no depósito de água (2) sempre só água fria.
- Para estar seguro que não existem mais nenhuns restos de pressão de vapor de aquecimentos anteriores, deixe arrefecer a máquina alguns minutos e gire então o suporte do filtro (11) lentamente em direção a „🔓“.
- Faça atenção que o suporte do filtro (11) esteja bem fechado durante o funcionamento, porque este aparelho trabalha sob pressão.
- Só encha o depósito com água. Não utilize nenhum outro liquido!
- O aparelho não pode ser utilizado ao ar livre.
- Durante o funcionamento, o fio não poderá estar enrolado à volta do aparelho. O fio não poderá ter contacto com superfícies quentes.
- Não movimente o aparelho quando este estiver a funcionar.
- Não coloque o aparelho directamente ao lado de um fogão a gás ou de um fogão eléctrico, nem nas proximidades de qualquer outra fonte de calor.
- Nunca pegue no aparelho, no fio ou na ficha com mãos molhadas/húmidas. Haverá perigo de se apanhar um choque.
- **Atenção! Não deixe que se introduza humidade na caixa do aparelho. Haverá perigo de se apanhar um choque.**
- **Perigo de queimaduras! Não aponte o jacto de vapor para si ou outras pessoas.** Coloque um recipiente por baixo do bocal do vapor (10).
- **Deite apenas água fria no depósito (2), usando exclusivamente água potável. Não use, de forma alguma, água com anidrido carbónico (água com gás).**

Descrição dos elementos

1 Tampa do depósito da água
2 Depósito da água
3 Regulador da quantidade do vapor
4 Painel
  a Lâmpada de controle „🔔“
  b Posição quando desligado „**O**“
  c Lâmpada de controle „〰“
  d Lâmpada de controle „☕/OK“
5 Selector de funções
6 Grelha de pingos
7 Recipiente para recolha dos pingos
8 Flutuador
9 Placa de aquecimento/Base para chávenas
10 Bocal de vapor
11 Suporte do filtro
12 Dispositivo de segurança do filtro
13 Filtro grande (2 chávenas)
14 Filtro pequeno (1 chávena)
15 Adaptador / filtro pequeno
16 Alavanca para compensação da pressão
17 Anel de vedação
18 Calcador

Antes da primeira utilização

Desembale a máquina com todo o cuidado. Retire todos los accesorios y material de embalaje. Retire todos os acessórios e material de embalagem. Lave os acessórios em água com detergente. Antes de fazer a primeira bica, deixe a máquina trabalhar 2 a 3 vezes apenas com água, a fim de a mesma ficar limpa de quaisquer resíduos. Como foi descrito na rubrica “Preparação de bicas”, mas sem café para bicas.

Preparação de bicas

1. Ligue o aparelho a uma tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, convenientemente instalada.
2. Certifique-se de que o selector de funções (5) se encontra na posição **O**.
3. Coloque a grelha (6) na reentrância do recipiente de pingos (7).
4. Abra a tampa (1) e, se necessário, retire o depósito (2), segurando-o pela asa.
5. Deite a quantidade pretendida de água clara e fresca no depósito. O nível da água deverá estar entre a

6....-05-ES 2968 ProfiCook 19 28.01.2005, 10:16:23 Uhr

marcação MIN. e MAX. Torne a colocar o depósito na máquina.
6. Solte o suporte do filtro (11), pressionando a alavanca para compensação de pressão (16) e girando-a ao mesmo tempo para a esquerda (🔓).
7. Coloque o anel de vedação (17), com a saliência para cima, no suporte do filtro. Sempre que quiser preparar uma chávena de café, terá de colocar o adaptador (15) no suporte do filtro, dando atenção às ranhuras deste suporte; coloque em seguida o filtro pequeno (14). Proceda da forma indicada na **ABB. A**. Se desejar preparar duas chávenas, proceda da forma indicada na **ABB. B**. Deite uma a duas colheres de café no filtro. Espalhe o café uniformemente, pressionando-o ligeiramente com a colher. A finalidade do pressionamento reside em espalhar bem o café e não em o comprimir. Recomendamos o calcador (18) junto. Remova cuidadosamente o café que se encontrar no rebordo do filtro.
8. Coloque o suporte do filtro no dispositivo donde sai a água a ferver e gire este dispositivo na direcção „🔓“. Certifique-se de que o suporte se encontra bem atarraxado no dispositivo mencionado.
9. Para aquecer as chávenas para as bicas, poderá colocá-las sobre a placa de aquecimento (9). A placa de aquecimento só funcionará quando o selector de funções de encontrar nas posições „🔔“ (4a) ou „〰“ (4c).
10. Ligue o aparelho com o selector de funções na posição „〰“. A lâmpada de controle (4c) iluminar-se-á.
11. Logo que a água tenha atingido a temperatura, a lâmpada de controle „☕/OK“ (4d) iluminar-se-á. **Nota**: Se a lâmpada de controle „☕/OK“ se tornar a apagar antes de o café estar pronto, é porque a temperatura da água não é suficiente. Gire o selector de funções (5) para „〰“ (4c) e espere que a lâmpada se torne a iluminar. Poderá então continuar a preparar as bicas.
12. Retire a(s) chávena(s) da placa de aquecimento (9) e coloque-as por baixo do dispositivo donde sairá o café.
13. Gire o selector de funções (5) para o símbolo „☕/OK“.
14. O café correrá agora para a(s) chávena(s).
15. Logo que a fervura chegue ao fim, torne a girar o selector de funções (5) para a posição **O**. O aparelho encontra-se agora desligado.
16. Pressione a alavanca para compensação de pressão (16) que se encontra no suporte do filtro (11), antes de remover este suporte. O vapor sairá por baixo do suporte. Gire a asa do suporte na direcção „🔓“. Para esvaziar o suporte, segure o filtro, utilizando o respectivo dispositivo de segurança (12) que se encontra na asa. Vire o suporte do filtro (11) e despeje-o batendo-o contra outro objecto. Depois de as bicas estarem prontas, retire sempre o suporte do filtro. Desta forma prolongará a duração da junta de borracha que se encontra no dispositivo onde o café ferve. Para fazer mais bicas, torne a deitar café moído num dos filtros (13 ou 14) e proceda da forma descrita acima.

Preparação de capuccinos

Para fazer capuccinos terá de preparar em primeiro lugar bicas. Assim, proceda da forma acima descrita nos itens 1 a 15. Para fazer espumar o leite, proceda da forma seguinte:

1. Certifique-se de que o selector de funções (5) se encontra na posição **O**.
2. Volte o bocal de vapor (10) para fora. Assim, poderá colocar o recipiente de recolha por baixo do bocal sem quaisquer dificuldades. É favor usar um recipiente à prova do calor.
3. Encha 1/3 do recipiente com leite frio e fresco (leite morno, quente ou retardado não dará espuma). Usando leite magro, a espuma será mais estável.
4. Coloque o selector de funções em „🔔“. As lâmpadas de controle em „🔔“ e „〰“ iluminar-se-ão. Espere até que a lâmpada de controle „☕/OK“ se ilumine. O aparelho está agora pronto para se fazer espuma.
5. Introduza o bocal do vapor no recipiente, imergindo-o apenas ligeiramente no leite.
6. Regule agora a quantidade de vapor desejada, girando muito cuidadosamente o regulador da quantidade de vapor (3), e movimente o recipiente com o leite, muito ligeiramente, para baixo e para cima. Logo que o leite tenha o volume desejado, poderá continuar a aquecê-lo, introduzindo o bocal de vapor (10) até ao fundo do recipiente. Não deixe o leite ferver, de contrário a espuma desintegrar-se-á.
7. Gire novamente o selector de funções (5) para a posição **O;** o aparelho fica desligado.
8. Retire a espuma com uma colher e deite-a sobre a bica. Acrescente o leite. Geralmente um capuccino é composto por um terço de café, um terço de leite quente e um terço de leite em espuma.

O seu capuccino está agora pronto. Polvilhe-o a gosto com um pouco de canela ou de chocolate em pó.

Limpeza

- **Antes de proceder à limpeza do aparelho, coloque o selector de funções em „O" e retire a ficha da tomada.**
- Espere que o aparelho arrefeça, antes de proceder à sua limpeza.
- O depósito, o recipiente de recolha de pingos e a respectiva grelha, assim como o filtro e o seu suporte podem ser lavados à mão em água quente com detergente. Não use produtos demasiado fortes. Lave regularmente as peças.
- No caso de a perfuração do filtro estar obstruída, limpe-o com uma escova macia e fina.
- Não imergir nunca o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca lave peças ou acessórios na máquina de lavar louça. O recipiente para recolha de pingos dispõe de uma protecção contra derramamento. Na parte da frente do recipiente encontra-se um "flutuador" (8) marcado a encarnado. Quanto mais água estiver no recipiente, tanto mais subirá o flutuador. Para deitar fora a água, retirar o recipiente completo e levantar a grelha.
- Após se ter espumado leite, deverá lavar-se imediatamente o bocal do vapor, para saírem os restos de leite.
- Se o leite secar, será difícil removê-los. Para tal, desmanche o bocal do vapor. Gire a articulação que se encontra por cima do bocal do vapor, efectuando um quarto de rotação para a esquerda, e retire a parte de cima assim como o tubinho interior (consulte o es-

6....-05-ES 2968 ProfiCook 20 28.01.2005, 10:16:25 Uhr

quema com os elementos do aparelho). Em tal caso ponha o tubinho de molho durante a noite. Coloque um recipiente à prova do calor por baixo do bocal, de forma a este ficar imerso em água. Rode em seguida o selector de funções para a posição „⚠“ e produza vapor da forma indicada na rubrica “Preparação de cappuccinos”. Seguidamente, torne a colocar o selector de funções na posição **O**. Limpe o bocal do vapor com um pano húmido para remover os restos de leite antes de endurecerem.

Descalcificação

- O aparelho deverá ser regularmente descalcificado. O periodo de tempo entre as limpezas depende da frequencia de uso e da dureza da água.
  Indicação: Para a descalcificação do aparelho só se deverá utilizar meios de descalcificação usuais, como os que são aconselhados para as máquinas de fazer café. O doseamento deverá ser feito segundo as instruções.
- Ponha o aparelho a trabalhar como para a preparação de espresso, até que o recipiente esteja vazio. Deixe correr a metade da solução pela cabeça de escaldamento (sem café e sem filtro) e a outra metade pela tubeira de vapor.
- Enxague então o depósito de água e deixe correr um ou dois enchimentos do depósito de água fresca pela cabeça de escaldamento e pela tubeira de vapor até que não existam mais quaisquer cheiros.

Solução de problemas

Problema	Causas possíveis	Solução
O aparelho não se liga quando se acciona o selector de funções.	O aparelho não tem corrente.	Controle a tomada com outro aparelho e introduza correctamente a ficha na tomada.
O café deixa de sair.	O depósito da água está vazio.	Desligue o aparelho e deite água no depósito.
	O depósito não está colocado correctamente, a válvula não está aberta.	Pressione o depósito ligeiramente para baixo para que a válvula se abra.
	Os orifícios do suporte do filtro e a saída do dispositivo de água quente estão entupidos.	Limpe o suporte, o filtro e a saída do dispositivo da água quente.
	Entrou ar para o „elemento térmico“.	Produza vapor, (consulte a rubrica „Preparação de cappuccinos“ e gire o regulador da quantidade de vapor para o máximo.
	O pó de café é demasiado fino ou foi demasiado conprimido.	Mexa o café moído de forma a ficar menos comprimido.
	Na máquina de Espresso formaram-se incrustações.	Ela terá de ser desincrustada.
A bomba faz ruídos mais altos do que de costume.	No depósito não há água.	Desligue o aparelho e deite água no depósito.
	O depósito não está colocado correctamente, a válvula não está aberta.	Pressione o depósito ligeiramente para baixo para que a válvula se abra.
A bica sai pela borda do suporte do filtro.	O suporte do filtro não foi bem colocado ou não foi fechado suficientemente.	Ponha-o de novo ou feche-o bem após ter desligado a máquina.
	Sobre a guarnição da cabeça de escaldamento há restos de café.	Limpe-os.
	Há demasiado café no filtro.	Retire o café moído que está a mais.
A bica está fria.	As chávenas não foram aquecidas previamente.	Passe as chávenas por água a ferver.
	A fase de aquecimento ainda não estava terminada.	Espere até a fase de aquecimento chegar ao fim.
	Ao fazer-se o café, a lâmpada de controle „☕/ OK“ ainda não se tinha iluminado.	Espere até a lâmpada de controle se iluminar.
O café tem um gosto acre.	O café espresso não é fresco.	
A espuma do café está ligeiramente descorada (o café sai depressa).	O pó de café é muito grosso ou não foi comprimido suficientemente.	Use o calcador.
	Não há café suficiente no filtro.	Acrescente café moído.
A espuma do café é escura (o café sai devagar).	O pó de café é muito fino ou foi comprimido demasiadamente.	Mexa o café moído de forma a ficar menos comprimido.
	Há demasiado café no filtro.	Retire o café moído que está a mais.
O café não está suficientemente cremoso.	O adaptador não está colocado correctamente.	Corrija a posição do adaptador.
	O anel de vedação do suporte do filtro não está colocado correctamente.	Coloque-o correctamente.
	Foi utilizada uma marca de café Espresso inadequada.	Use eventualmente outra marca de café.
O leite não faz espuma.	O leite não é apropriado.	Verifique a percentagem de gordura. Use leite magro.
	O leite não está suficientemente frio.	Use leite frio.
	O bocal do vapor está sujo.	Limpe o bocal do vapor.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

6....-05-ES 2968 ProfiCook 21 28.01.2005, 10:16:28 Uhr

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automática-mente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 22 28.01.2005, 10:16:30 Uhr

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Avvertenze speciali per la sicurezza

- Le parti in metallo diventano molto calde. Afferrate solo i manici. **Pericolo di ustione!**
- Mettete l'apparecchio su una superficie resistente al calore, piana, liscia e antisdrucciolevole.
- Al fine di evitare un surriscaldamento non mettete l'apparecchio direttamente sotto un armadio. Fate in modo che ci sia spazio a sufficienza.
- Non usate l'apparecchio senza acqua.
- Riempire sempre il serbatoio (2) solo con acqua fredda.
- Per esser certi che non ci siano residui della pressione del vapore dovuta a bolliture precedenti, si consiglia di lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti e di girare quindi lentamente il supporto del filtro (11) in direzione „🔓".
- Fare attenzione che durante il funzionamento il supporto del filtro (11) sia inserito correttamente e ben chiuso, dato che questo apparecchio lavora sotto pressione.
- Mettere solo acqua nel serbatoio. Non usare altri liquidi!
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Durante il funzionamento il cavo di alimentazione non deve essere avvolto attorno all'apparecchio. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non porre l'apparecchio direttamente accanto ad un forno a gas o elettrico o ad un'altra sorgente di calore.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina con mani bagnate/umide. Pericolo di scossa.
- **Attenzione! Fare in modo che non penetri umidità nell'apparecchio. C'è pericolo di scossa.**
- **Pericolo di ustione: Non rivolgere mai l'erogatore di vapore su sé o su altri.** Mettere un recipiente sotto l'erogatore di vapore (10).
- **Versare nel serbatoio dell'acqua (2) solo acqua fredda, impiegando esclusivamente acqua potabile. Non usare assolutamente acqua con aggiunta di acido carbonico (acqua frizzante).**

Elementi di comando

1 Coperchio serbatoio
2 Serbatoio acqua
3 Regolatore quantità vapore
4 Campo di comando
  a Indicatore luminoso „🔔"
  b Posizione off „**O**"
  c Indicatore luminoso „〰"
  d Indicatore luminoso „☕/OK"
5 Selettore funzioni
6 Griglia sgocciolatoio
7 Sgocciolatoio
8 Galleggiante
9 Piastra/Ripiano tazze
10 Ugello vapore
11 Supporto filtro
12 Sicura filtro
13 Filtro grande (2 tazzine)
14 Filtro piccolo (1 tazzina)
15 Adattatore / filtro piccolo
16 Leva di regolazione pressione
17 Anello di guarnizione
18 Pestello

Prima della messa in funzione

Togliere la macchina automatica per espresso con cautela dall'imballaggio. Estrarre tutti gli accessori e il materiale di imballaggio. Lavare gli accessori in acqua e detergente per stoviglie. Prima di preparare il primo espresso, lavare l'apparecchio facendovi scorrere acqua fresca. Come descritto in „Preparazione espresso", però senza polvere per espresso.

Preparazione dell'espresso

1. Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.
2. Accertarsi che il selettore funzioni (5) si trovi nella posizione **O**.
3. Mettere la griglia del gocciolatoio (6) sulla cavità del vassoio raccogligocce (7).

6....-05-ES 2968 ProfiCook 23 28.01.2005, 10:16:30 Uhr

4. Sollevare il coperchio (1) ed estrarre eventualmente il serbatoio dell'acqua (2) afferrandone il manico.
5. Versare la quantità desiderata di acqua fresca nel serbatoio. Il livello dell'acqua deve essere tra le tacche MIN. e MAX. Reinserire eventualmente il serbatoio dell'acqua.
6. Staccare il portafiltro (11) premendo la leva di compensazione pressione (16) e girando contemporaneamente a sinistra (🔓).
7. Inserire l'anello di guarnizione (17) con il rigonfiamento verso l'alto nel portafiltro. Se si desidera preparare un caffè, mettere sempre l'adattatore (15) nel portafiltro prestando attenzione alle tacche nel portafiltro medesimo e poi inserire il filtro piccolo (14). Procedere in ordine successivo, come in **ABB. A**. Se si desidera preparare due caffè, procedere come in **ABB. B**. Versare 1 - 2 misurini rasi di caffè. Distribuire il caffè uniformemente e premere leggermente con un misurino o un cucchiaino-pestello. Si preme per distribuire il caffè uniformemente e non tanto per comprimerlo. Noi consigliamo sempre il pestello accluso (18). Rimuovere con cautela tutta la polvere per caffè espresso in eccesso dal bordo del filtro.
8. Mettere il supporto del filtro sulla testina di bollitura e girarla bene in direzione „🔒". Badare che il portafiltro poggi bene nella testina di bollitura.
9. Per preriscaldare le tazzine per l'espresso, metterle sulla piastra (9) sopra la testina di bollitura. La piastra riscaldante è in funzione solo quando il selettore funzioni è nelle posizioni „♨" (4a) o „〰" (4c).
10. Accendere l'apparecchio con il selettore funzioni in posizione „〰". La spia (4c) è accesa.
11. Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura, la spia „☕/OK" (4d) si accende.
    Nota: se la spia „☕/OK". si spegne prima del termine del processo di ebollizione, la temperatura dell'acqua non è abbastanza alta. Girare il selettore funzioni (5) su „〰" (4c) e attendere finché la spia si riaccende. Quindi si può proseguire nella preparazione dell'espresso.
12. Togliere la tazzina/le tazzine dalla piastra (9) e metterle sotto la testina di bollitura.
13. Girare il selettore funzioni (5) sul simbolo „☕/OK".
14. Adesso l'espresso pronto scorre nella tazzina/nelle tazzine.
15. Al termine della bollitura girare il selettore di funzione (5) di nuovo nella posizione **O**. Ora l'apparecchio è spento.
16. Premere la leva di regolazione pressione (16) sul portafiltro (11) prima di toglierlo. Il vapore fuoriesce sotto il portafiltro. Girare il manico del portafiltro in direzione „🔓". Per svuotare il portafiltro tenere il filtro nella sua posizione servendosi del manico della sicura filtro (12). Girare il supporto del filtro (11) e picchiettando far fuoriuscire il caffè usato. Dopo la preparazione dell'espresso, togliere il supporto del filtro. Così si allunga la durata di vita della guarnizione in gomma nella testina di bollitura. Per preparare ancora caffè, riempire di nuovo il filtro (13 o 14) con caffè in polvere e procedere alla bollitura come descritto in precedenza.

Preparazione del cappuccino

Per preparare un cappuccino innanzitutto si deve preparare l'espresso. Procedere quindi come descritto sopra nei punti 1 - 15. Se si desidera schiumare il latte per il cappuccino, procedere come qui di seguito descritto:

1. Accertarsi che il selettore di funzione (5) sia su **O**.
2. Rivolgere l'ugello del vapore (10) verso l'esterno, così si può posizionare comodamente il recipiente di raccolta (utilizzare un recipiente resistente al calore) sotto l'ugello.
3. Riempire il recipiente per 1/3 con latte fresco. (Il latte caldo, bollente o vecchio non fa schiuma). Se si usa latte scremato si ottiene una schiuma più stabile.
4. Mettere il selettore funzioni su „♨". Le spie „♨" e „〰" si accendono. Attendere finché la spia „☕/OK" è accesa. Ora l'apparecchio è pronto per fare la schiuma.
5. Immergere l'erogatore vapore nel recipiente appena sotto la superficie del latte.
6. Girando con cautela il regolatore della quantità di vapore (3), regolare ora la quantità di vapore desiderata e muovere delicatamente il recipiente di raccolta su e giù. Quando la schiuma ha raggiunto il volume desiderato, si può riscaldare ulteriormente il latte spingendo l'ugello vapore (10) fino al fondo del recipiente di raccolta. Non far bollire il latte perché la schiuma si sgonfierebbe.
7. Portare di nuovo il selettore funzioni (5) sulla posizione **O**, l'apparecchio è spento.
8. Con un cucchiaino versare la schiuma nell'espresso. Aggiungere latte. Un cappuccino consiste di regola in un terzo di caffè, un terzo di latte caldo e un terzo di schiuma.

Ora il cappuccino è pronto. A piacere si può cospargere un po' di cannella o cioccolato in polvere.

Pulizia

- **Prima di pulire l'apparecchio, mettere il selettore funzioni su „O" e staccare la spina dalla presa.**
- Prima di pulire, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Il serbatoio dell'acqua, il vassoio raccogligocce, la copertura del vassoio raccogligocce, il filtro e il portafiltro si possono lavare in acqua calda con detersivo per stoviglie. Non usare detergenti abrasivi. Lavare i pezzi regolarmente.
- Se i fori del filtro sono ostruiti, pulirlo con uno spazzolino morbido dalle setole fini.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non lavare mai pezzi o accessori nella lavastoviglie. Lo sgocciolatoio dell'apparecchio dispone di una protezione contro il trabocco. Nella parte anteriore dello sgocciolatoio si trova un "galleggiante" (8) marcato in rosso. L'altezza del galleggiante cresce con l'aumento della quantità di acqua che si trova nello sgocciolatoio. Per svuotare lo sgocciolatoio toglierlo completamente e sollevare la grata.
- Dopo aver schiumato il latte, pulire subito l'ugello vapore da residui di latte.
- Quando il latte si è seccato, diventa difficile toglierlo. A questo scopo scomporre l'erogatore di vapore. Girare lo snodo sopra l'erogatore di vapore di un quarto verso sinistra e staccare il pezzo sopra e il tubicino interno (v. grafico schema apparecchio). Mettere il tubicino del vapore in ammollo durante la notte per ammorbidire le croste di latte. Mettere un recipiente resistente al vapore pieno d'acqua sotto l'ugello in modo che l'ugello sia immerso nell'acqua. Portare poi il selettore funzioni sulla posizione ♨ e produrre vapore, come descritto in „Preparazione cappuccino".

6....-05-ES 2968 ProfiCook 24 28.01.2005, 10:16:32 Uhr

Mettere infine il selettore funzioni di nuovo su **O**. Ripulire la valvola vapore con un panno umido per rimuovere i residui di latte prima che si secchino.

Decalcificazione

- L'apparecchio dovrebbe essere decalcificato regolarmente. Gli intervalli di tempo dipendono dalla frequenza d'uso e dal grado di durezza dell'acqua.
  Nota: per decalcificare usare solo i decalcificanti comunemente in commercio consigliati per macchine per il caffè. Dosare secondo le indicazioni.
- Come per la preparazione dell'espresso, far funzionare l'apparecchio finché il serbatoio è vuoto. Lasciar scorrere la metà della soluzione attraverso la testina di bollitura (senza caffè o supporto del filtro) e l'altra metà attraverso l'ugello vapore.
- Lavare il serbatoio dell'acqua, riempirlo di acqua fresca e far scorrere l'acqua attraverso la testina di bollitura e l'ugello vapore. Ripetere l'operazione una seconda volta finché non si sente più odore.

Rimozione guasti

Guasto	Cause possibili	Rimedio
Azionando il selettore funzioni l'apparecchio non si accende.	L'apparecchio non ha corrente elettrica.	Controllare la presa con un altro apparecchio e inserire correttamente la spina.
Non c'è più erogazione di caffè.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Spegnere l'apparecchio e riempire il serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio non è inserito correttamente, la valvola non è aperta.	Premere leggermente il serbatoio verso il basso affinché la valvola possa aprirsi.
	I fori nel portafiltro e l'uscita nella testina di bollitura sono intasati.	Pulire il portafiltro, il filtro e l'uscita sulla testina di bollitura.
	E' penetrata aria nell'"elemento radiante".	Produrre vapore (v. cap. "Preparazione cappuccino" e girare il regolatore di vapore sul livello più alto.
	Il caffè in polvere è troppo fine o è stato compresso troppo.	Smuovere il caffè in polvere.
	Nell'apparecchio per l'espresso si è depositato calcare.	Procedere alla decalcificazione.
La pompa emette rumori forti.	Nel serbatoio non c'è acqua.	Spegnere l'apparecchio e riempire il recipiente.
	Il serbatoio non è inserito correttamente, la valvola non è aperta.	Premere leggermente il serbatoio verso il basso affinché la valvola possa aprirsi.
L'espresso fuoriesce sul bordo del supporto del filtro.	Il filtro non è stato inserito correttamente o non è stato chiuso bene.	Reinserirlo o riavvitarlo dopo aver spento l'apparecchio.
	Sulla guarnizione della testina di bollitura ci sono residui di caffè.	Toglierli.
	C'è troppo caffè nel filtro.	Rimuovere il caffè in polvere in eccesso.
L'espresso è troppo freddo.	Le tazzine non sono state preriscaldate.	Risciacquare le tazzine con acqua calda.
	La fase di riscaldamento non era ancora conclusa.	Attendere finché la fase di riscaldamento non è conclusa.
	Nella preparazione del caffè la spia „ / OK" non è ancora accesa.	Attendere finché la spia è accesa.
Il caffè ha un sapore acidulo.	Il caffè non era fresco.	
La schiuma del caffè è di colore leggermente chiaro (il caffè fuoriesce rapidamente).	Il caffè in polvere è troppo grosso o non è stato premuto abbastanza.	Aiutarsi con il pestello.
	Non c'è caffè a sufficienza nel filtro.	Versare dell'altro caffè in polvere.
La schiuma del caffè è di colore scuro (il caffè fuoriesce solo lentamente).	Il caffè in polvere è troppo fine o è stato premuto troppo.	Smuovere il caffè in polvere.
	C'è troppo caffè nel filtro.	Rimuovere il caffè in polvere in eccesso.
Il caffè non è abbastanza cremoso.	L'adattatore non è correttamente inserito.	Sistemare l'inserimento.
	L'anello di guarnizione non è correttamente inserito.	Inserirlo correttamente.
	È stata usata una marca di caffè non adatta.	Eventualmente cambiare marca.
Il latte non viene schiumato.	Il latte non è adatto.	Controllare il contenuto di grasso. Usare latte scremato.
	Il caffè non è abbastanza freddo.	Usare latte freddo.
	L'erogatore di vapore è sporco.	Pulire l'erogatore di vapore.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 25 28.01.2005, 10:16:35 Uhr

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 26 28.01.2005, 10:16:37 Uhr

Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen.
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til “Spesielle sikkerhetsanvisninger” nedenfor.

Spesielle sikkerhetsinstrukser

- Metalldelene blir veldig varme. Ikke ta på noe annet enn håndtakene. Fare for forbrenning!
- Sett apparatet på et ildfast, flatt, jevnt og sklisikkert underlag.
- For å unngå varmeoppsamling må du ikke sette apparatet like under et skap. Sørg for tilstrekkelig med ledig plass.
- Apparatet må ikke brukes uten vann.
- Fyll alltid bare kaldt vann på vanntanken (2).
- For å forsikre deg om at det ikke er igjen noe damptrykk fra tidligere bruk, må du la apparatet avkjøles i noen minutter og deretter vri filterholderen (11) sakte i retning „🔓“.
- Fordi dette apparatet virker under trykk, må du passe på at filterholderen (11) er korrekt og ordentlig festet når apparatet er i bruk.
- Det må bare fylles vann på tanken, ingen andre væsker!
- Apparatet må ikke brukes utendørs.
- Strømledningen må ikke være viklet rundt apparatet mens det er i bruk. Ledningen må ikke komme i kontakt med varme flater.
- Ikke flytt på apparatet mens det er i bruk.
- Ikke sett apparatet like ved siden av en gass- eller elektrisk komfyr eller en annen varmekilde.
- Ikke ta på apparatet, ledningen eller støpselet med våte/fuktige hender. Det medfører fare for elektrisk støt.
- **OBS! Sørg for at det ikke kommer fuktighet inn i huset. Det medfører fare for elektrisk støt.**
- **Fare for forbrenning: Rett aldri dampstrålen mot deg selv eller andre.** Sett en beholder under dampmunnstykket (10).
- **Fyll alltid bare kaldt vann på vanntanken (2), bruk kun drikkevann. Bruk aldri vann med kullsyre (mineralvann).**

Oversikt over betjeningselementene

1 Lokk til vanntank
2 Vanntank
3 Dampregulator
4 Betjeningspanel
  a Varsellampe „🔔“
  b Av-posisjon „**O**“
  c Varsellampe „〰“
  d Varsellampe „☕/OK“
5 Funksjonsbryter
6 Drypprist
7 Dryppkar
8 Flottør
9 Varmeplate/koppehylle
10 Dampmunnstykke
11 Filterholder
12 Filtersikring
13 Filter, stort (2 kopper)
14 Filter, lite (1 kopp)
15 Adapter / lite filter
16 Trykkutligningsspak
17 Pakningsring
18 Stamper

Før apparatet tas i bruk

Pakk espressomaskinen forsiktig ut. Ta ut alt tilbehør og all emballasje. Rengjør tilbehøret i oppvaskvann. Før du lager espresso for 1. gang, må du la rent vann renne gjennom apparatet 2–3 ganger for å rengjøre det. Gjør som beskrevet under “Lage espresso”, men uten espressopulver.

Lage espresso

1. Koble apparatet til en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.
2. Forsikre deg om at funksjonsbryteren (5) står i posisjon **O**.
3. Legg dryppristen (6) på fordypningen i dryppkaret (7).
4. Åpne lokket (1) og trekk ev. vanntanken (2) ut etter håndtaket.
5. Fyll ønsket mengde friskt, klart vann i tanken. Vannivået må ligge mellom MIN.- og MAX.-merket. Hekt ev. vanntanken på igjen.
6. Løsne filterholderen (11) ved å trykke ned trykkutligningsspaken (16) samtidig som du vrir mot venstre (🔓).
7. Legg pakningsringen (17) inn i filterholderen med utbulingen oppover. Når du bare vil lage én kopp, må du alltid sette adapteren (15) inn i filterholderen. Legg merke til hakkene i filterholderen. Her skal du bruke det lille filteret (14). Gå fram i den rekkefølgen som er vist i **ABB. A**. Hvis du vil lage to kopper, gjør du som i **ABB. B**. Fyll i én til to strøkne måleskjeer med kaffe. Fordel kaffen jevnt og press kaffepulveret forsiktig ned med måleskjeen eller en annen skje. Hensikten med å presse pulveret ned er først og fremst å få fordelt det jevnt, ikke å presse det sammen. Vi anbefaler

6....-05-ES 2968 ProfiCook 27 28.01.2005, 10:16:37 Uhr

at du bruker den vedlagte stamperen (18). Fjern all overflødig espressokaffe forsiktig fra filterkanten.
8. Sett filterholderen inn på gruppen og fest den ved å vri i retning „🔒“. Sjekk at filterholderen sitter ordentlig fast i gruppen.
9. For å forvarme espressokoppene kan du sette dem på varmeplaten (9) oppå gruppen. Varmeplaten er kun i funksjon når funksjonsbryteren står i posisjonen „♨“ (4a) eller „〰“ (4c).
10. Sett apparatet i posisjonen „〰“ ved hjelp av funksjonsbryteren. Varsellampen (4c) begynner å lyse.
11. Når vannet har nådd riktig temperatur, begynner varsellampen „☕/OK“ (4d) å lyse.
Tips: Hvis varsellampen „☕/OK“ slukkes før kaffen er ferdigbrygget, er ikke vanntemperaturen lenger høy nok. Vri funksjonsbryteren (5) til „〰“ (4c) og vent til lampen begynner igjen å lyse. Da kan du fortsette med espressobryggingen.
12. Ta espressokoppen (n) av varmeplaten (9) og sett den under gruppen.
13. Vri funksjonsbryteren (5) til symbolet „☕/OK“.
14. Den ferdige espressoen renner nå ned i koppen (n).
15. Når espressoen er ferdig, vrir du funksjonsbryteren (5) tilbake til posisjonen **O**. Nå er apparatet slått av.
16. Trykk ned trykkutligningsspaken (16) på filterholderen (11) før du tar av filterholderen. Da slipper dampen ut under filterholderen. Vri håndtaket på filterholderen i retning „🔓“. For å tømme filterholderen holder du filteret på plass ved hjelp av filtersikringen (12) på håndtaket, snur filterholderen (11) og banker ut kaffegruten. Ta ut filterholderen etter bruk. Da forlenger du levetiden på gummipakningen i gruppen. Vil du lage mer espresso, fyller du bare pulver i kaffeskålen (13 eller 14) på nytt og følger beskrivelsen over.

Lage cappuccino

For å lage cappuccino må du først lage espresso. Gjør derfor som beskrevet under “Lage espresso”, trinn 1 til 15. Slik gjør du for å skumme opp melk:

1. Forsikre deg om at funksjonsbryteren (5) står i posisjon **O**.
2. Sving ut dampmunnstykket (10). Da er det enkelt å sette en oppsamlingsbeholder under munnstykket (bruk en beholder som tåler varme).
3. Fyll 1/3 av behOlderen med fersk, kald melk (lunken, varm eller gammel melk skummer ikke). Bruker du melk med lavt fettinnhold, får du et stabilt skum.
4. Sett funksjonsbryteren på „♨“. Varsellampene ved siden av „♨“ og „〰“ lyser. Vent til varsellampen „☕/OK“ begynner å lyse. Da er apparatet klart til skumming.
5. Stikk dampmunnstykket ned i beholderen, like under melkeoverflaten.
6. Still så inn ønsket dampmengde ved å vri forsiktig på dampregulatoren (3) og beveg oppsamlingsbeholderen sakte opp og ned. Etter at melken har fått ønsket volum, kan du varme den opp mer ved å føre dampmunnstykket (10) ned til bunnen av behOlderen. Pass på at melken ikke koker, for da faller skummet sammen.
7. Vri funksjonsbryteren (5) tilbake til posisjon **O**. Apparatet er da slått av.
8. Bruk en skje og hell skummet oppi espressoen. Hell også oppi flytende melk. En cappuccino består vanligvis av én tredjedel kaffe, én tredjedel varm melk og én tredjedel melkeskum.

Nå er cappuccinoen klar. Strø på litt kanel eller sjokoladepulver etter smak.

Rengjøring

- **Før du rengjør apparatet, må du sette funksjonsbryteren på „O“ og trekke støpselet ut av stikkontakten.**
- Vent til apparatet er avkjølt før du gjør det rent.
- Vanntanken, dryppkaret, dekselet til dryppkaret, filteret og filterholderen kan du vaske for hånd i varmt oppvaskvann. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler. Vask delene regelmessig.
- Hvis filterperforeringen er tilstoppet, rengjør du den med en fin og myk børste.
- Apparatet må aldri legges ned i vann eller andre væsker.
- Vask aldri deler eller tilbehør i oppvaskmaskinen. Dryppkaret på apparatet har en egen beskyttelse som hindrer at det renner over. Foran i karet ligger det en “flottør” (8) som er merket med rød farge. Jo mer vann det er i dryppkaret, desto høyere stiger flottøren. For å tømme karet helt tar du det ut og løfter av risten.
- Når du har skummet melk, bør du gjøre dampmunnstykket rent for melkerester med det samme.
- Er melken først størknet, er den veldig vanskelig å få bort. I så fall må du ta fra hverandre dampmunnstykket. Vri da leddet over dampmunnstykket en fjerdedels omdreining mot venstre og dra av den øvre delen samt det lille, innvendige røret (s bildet “Oversikt over apparatet”). La så damprøret ligge i bløt over natten for at melkebelegget skal mykne. Sett en varmebestandig behOlder med vann under munnstykket, slik at munnstykket kommer ned i vannet. Vri så funksjonsbryteren til posisjonen „♨“ og lag damp, slik det er beskrevet under “Lage cappuccino”. Sett funksjonsbryteren tilbake til **O** igjen etterpå. Tørk av dampmunnstykket med en fuktig klut for å fjerne melkelaget over den størknede melken.

Avkalking

- Apparatet bør avkalkes regelmessig. Hvor lang tid det bør gå mellom hver gang, er avhengig av hvor ofte apparatet er i bruk, og hardhetsgraden på vannet.
Merk: Du må kun bruke vanlige avkalkningsmidler som anbefales for kaffemaskiner. Doser avkalkningsmiddelet ifølge bruksanvisningen.
- La apparatet gå på samme måte som når du lager espresso, helt til tanken er tom. La oppløsningen renne gjennom gruppen (uten kaffe eller filterholder).
- Vask så ut av vanntanken og la det renne én til to fulle tanker med friskt vann gjennom gruppen til det ikke lenger “lukter avkalkningsmiddel”.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 28 28.01.2005, 10:16:39 Uhr

Problemløsing

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Apparatet slår seg ikke på når jeg vrir på funksjonsbryteren.	Apparatet får ikke strøm.	Kontroller stikkontakten med et annet apparat og sett støpselet riktig inn.
Det kommer ikke mer kaffe.	Vanntanken er tom.	Slå av apparatet og fyll på vanntanken.
	Tanken er ikke satt riktig på plass, ventilen er ikke åpen.	Press tanken forsiktig ned, slik at ventilen åpner seg.
	Hullene i filterholderen og vannutløpet på gruppen er tilstoppet.	Rengjør filterholderen, filteret og vannutløpet på gruppen.
	Det er kommet luft inn i "varmeelementet".	Lag damp (se avsnittet "Lage cappuccino") og vri dampregulatoren til høyeste trinn.
	Kaffepulveret er for fint eller er presset for hardt sammen.	Løsne kaffepulveret.
	Det har samlet seg kjelestein i espressomaskinen.	Den må avkalkes.
Pumpen lager høye lyder.	Det er ikke noe vann i tanken.	Slå av apparatet og fyll på beholderen.
	Tanken er ikke satt riktig på plass, ventilen er ikke åpen.	Press tanken forsiktig ned, slik at ventilen åpner seg.
Espressoen kommer ut på kanten av filterholderen.	Filterholderen er ikke riktig lagt inn eller er ikke festet godt nok.	Legg den inn på nytt eller dra den fast. Slå av maskinen først.
	Det er kafferester på gummipakningen i gruppen.	Tørk av gummipakningen.
	Det er for mye kaffe i filteret.	Fjern overflødig kaffepulver.
Espressoen er for kald.	Koppene er ikke blitt forvarmet.	Skyll koppene med varmt vann.
	Oppvarmingsfasen var ikke avsluttet.	Vent til oppvarmingsfasen er avsluttet.
	Varsellampen „ / OK" har ikke begynt å lyse ennå.	Vent til varsellampen begynner å lyse.
Kaffen har en syrlig smak.	Espressoen er ikke fersk.	
Kaffeskummet er lett misfarget (kaffen kommer fort ut).	Kaffepulveret er for grovt, eller det har ikke blitt presset hardt nok sammen.	Bruk stamperen.
	Det er ikke nok kaffe i filteret.	Fyll på mer kaffepulver.
Kaffeskummet har en mørk misfarging (kaffen kommer sakte ut).	Kaffepulveret er for fint eller er presset for hardt sammen.	Løsne kaffepulveret.
	Det er for mye kaffe i filteret.	Fjern overflødig kaffepulver.
Kaffen er ikke kremet nok.	Adapteren er ikke satt riktig på plass.	Rett på den så den sitter som den skal.
	Pakningsringen i filterholderen er ikke satt riktig på plass.	Sett den riktig på plass.
	Espressomerket som er brukt, egner seg ikke.	Skift ev. merke.
Melken vil ikke skumme.	Melken er uegnet.	Kontroller fettinnholdet. Bruk melk med lavt fettinnhold.
	Melken er ikke kald nok.	Bruk avkjølt melk.
	Dampmunnstykket er tilgriset.	Rengjør dampmunnstykket.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroker, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 29 28.01.2005, 10:16:42 Uhr

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special Safety Instructions

- The metallic parts become extremely hot. Touch only the handle. **Danger of Burns!**
- Place the machine on a heat-resistant, smooth, flat and non-slip surface.
- In order to avoid overheating, do not place the machine inside or under a cabinet. Make sure that enough space is left around the machine.
- Never use the machine without water in it.
- Only fill the water tank (2) with cold water.
- In order to ensure that there is no residual steam pressure from the previous time coffee was made, leave the machine to cool down for a few minutes and then turn the filter holder (11) slowly in the direction of „🔓“.
- Ensure that during operation the filter holder (11) is correctly closed and secured, as the machine works under pressure.
- Only fill the tank with water. Do not use any other liquids!
- The machine must not be used outside.
- During operation the mains lead must not be wound round the machine. The mains lead must not come into contact with hot surfaces.
- Do not move the machine when it is in operation.
- Do not place the device immediately next to a gas or electric cooker or any other source of heat.
- The machine, mains lead and mains plug must never be touched with wet/damp hands, as there is a danger of an electric shock.
- **Caution! Do not allow any moisture to penetrate the housing. Otherwise there is a danger of an electric shock.**
- **Danger of Burns: Never point the steam jet at yourself or others.** Please place a vessel under the steam nozzle (10).
- **The water tank (2) should only be filled with cold drinking water. By no means must water containing carbon dioxide be used (sparkling water).**

Overview of the Components

1 Water tank lid
2 Water tank
3 Steam regulator
4 Control panel
  a Control light „🔔“
  b Off setting „**O**“
  c Control light „〰“
  d Control light „☕/OK“
5 Function selector
6 Drip grid
7 Drip tray
8 Float
9 Hotplate/Cup shelf
10 Steam nozzle
11 Filter holder
12 Filter retaining device
13 Large filter (2 cups)
14 Small filter (1 cup)
15 Adapter / small filter
16 Pressure compensation lever
17 Sealing ring
18 Tamper

Before Start-up

Unpack the espresso machine carefully. Take out all the accessories and the packing material. Wash the accessories in a sink. To clean the device, carry out 2-3 complete cycles with clean water before brewing the first espresso. As described under “Preparing Espresso”, but without espresso powder.

Making a Espresso

1. Connect the machine to a correctly installed 230 V, 50 Hertz safety socket.
2. Ensure that the function selection switch (5) is turned to the **O** position.
3. Place the drip grid (6) on the recess of the drip tray (7).
4. Open the lid (1) and pull the water tank (2) out by the handle if necessary.
5. Fill the required amount of fresh clear water into the tank. The water level must be between the MIN.- and MAX. mark. Reinsert the water tank if necessary.
6. Release the filter holder (11) by pressing the pressure compensation lever (16) and turning it to the left (🔓) at the same time.
7. Insert the second sealing ring (17) into the filter holder with the bulge facing upwards. When you would like to prepare a cup of coffee, always place the adapter (15) in the filter holder, taking note of the indentations in the filter holder, and then the small filter (14).

6....-05-ES 2968 ProfiCook 30 28.01.2005, 10:16:44 Uhr

Please proceed in the order shown in **ABB. A**. If you would like to prepare two cups, proceed as shown in **ABB. B**. Now add one to two level measuring spoons of coffee. Distribute the coffee evenly and press the coffee powder lightly with a measuring spoon or other spoon. The aim of pressing the coffee powder with the spoon is to distribute it evenly in the coffee bowl rather than compressing it. We recommend that you use the tamper supplied (18). Carefully remove any excess espresso coffee from the edge of the filter.

8. Place the filter holder on the brewing head and turn it tight in the direction of „🔒“. Ensure that the filter holder is firmly secured in the brewing head.
9. In order to preheat your espresso cups, place them on the warming plate (9) above the percolating head. The hotplate is only in operation when the function selector switch is in the positions „♨“ (4a) or „〰“ (4c).
10. Turn the device to the „〰“ position with the function selector switch. The control lamp (4c) lights up.
11. Once the water has reached the right temperature, the control lamp „☕/OK“ (4d) lights up.
    Note: If the control lamp „☕/OK“ goes off again before percolation has finished, the water temperature is no longer high enough. Turn the function selector switch (5) to „〰“ (4c) and wait until the lamp goes on again. You can now continue preparing the espresso.
12. Remove the espresso cup(s) from the warming plate (9) and place them under the percolating head.
13. Turn the function selector switch (5) to the symbol „☕/OK“.
14. The espresso is now ready and is poured into the cup(s).
15. When percolation is finished, turn the function switch (5) back to the **O** position. The device is now switched off.
16. Press the pressure compensation lever (16) on the filter holder (11) before you remove the filter holder. The steam escapes below the filter holder. Turn the handle of the filter holder in the direction „🔓“. In order to empty the filter holder hold the filter in its position using the filter retaining device (12) on the handle. Turn the filter holder (11) and knock out the used coffee. Remove the filter holder after making an espresso. By doing so, you will extend the service life of the rubber seal in the brewing head. To make other espressos, fill the coffee bowl (13 or 14) with coffee powder again and carry out the brewing procedure as described above.

Making a Cappuccino

To make a cappuccino, you must first make an espresso. Proceed as described under “Making an Espresso” from steps 1 to 15. To froth the milk, proceed as follows:

1. Make sure that the function selector (5) is in **O** position.
2. Swing the steam nozzle (10) out so that you can position the container (please use a heat-resistant container) comfortably under the nozzle.
3. Fill the container up to a 1/3 with fresh cold milk (warm, hot or stale milk does not froth). You will produce more stable foam if you use low-fat milk.
4. Turn the function selector switch to „♨“. The „♨“ and „〰“ control lamps light up. Wait until the „☕/OK“ control lamp lights up. The device is now ready for foaming.
5. Immerse the steam nozzle into the vessel just under the surface of the milk.
6. Now set the desired steam quantity by carefully turning the steam regulator (3) and moving the collection vessel gently up and down.
   Once the milk reaches the desired volume, you can warm the milk more by lowering the steam nozzle (10) to the bottom of the container. Do not make the milk boil or the froth will be ruined.
7. Turn the function selector switch (5) back to the **O** position; the device is now switched off.
8. Scoop out the froth into the espresso. Add liquid milk. A cappuccino is usually composed of 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk.

Your cappuccino is now ready. Improve the flavor by adding some cinnamon or chocolate powder.

Cleaning

- **Before cleaning the device please turn the function selector switch to „O“ and remove the mains plug from the socket.**
- Before cleaning the machine please wait until it has cooled down.
- The water tank, the drip tray, the drip tray cover of the filters and the filter holder can be cleaned by hand in warm soapy water. Do not use abrasive detergents. Rinse the parts regularly.
- If the filter’s holes are clogged, clean it with a fine brush.
- Never immerse the device in water or other liquids.
- Never wash the parts or accessories in a dishwasher. The drip tray has an overflow protection. A red-marked “float” (8) is found in the tray. The more water the drip tray contains, the higher the float rises. To empty the tray you can remove the drip tray completely and lift the grid.
- After frothing milk, the steam nozzle is to be immediately cleaned from all milk residues.
- If the milk dries, it becomes difficult to remove. To do so, dismantle the steam nozzle. Turn the joint above the steam nozzle through a quarter turn to the left and remove the upper section and the internal pipe (see device overview). Soak the steam tube in a container with water over night so that the milk residue softens. Place a heat-resistant container full of water under the nozzle so that the nozzle is dipped in the water. Then turn the function selector switch to the ♨ position and produce some steam, as described under “Preparing Cappuccino”. Then turn the function selector switch back to **O**. Wipe the steam nozzle with a moist cloth to remove the milk residue before it hardens.

Descaling

- This appliance should be de-scaled on a regular basis, depending on the frequency of use and the quality of your water (i.e. hardness, mineral contents). Please note: Use solemnly products recommended for household percolators. Please use the product according to its description.
- Use the appliance as described under “making espresso” until the tank is empty. Allow half of the solution to run through the brew head (without coffee and filter) and the remaining half trough the steam valve.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 31 28.01.2005, 10:16:46 Uhr

- Rinse the tank refill it and let 2 – 3 tanks of fresh cold water run through the system until you all odours of the de-scaling product have vanished.

Troubleshooting

Malfunction	Possible Causes	Remedy
When the function selector switch is operated the device does not switch on.	The device has no power supply.	Check the socket with another device and insert the mains plug correctly.
Coffee stops flowing.	The water tank is empty.	Switch off the device and fill up the water tank.
	The tank is not correctly inserted, the valve is not open.	Press the tank down slightly so that the valve opens.
	The holes in the filter holder and the outlet on the brewing head are blocked.	Clean the filter holder, the filter and the outlet on the brewing head.
	Air has entered the „heating element“.	Produce some steam (see the section „Prepa-ring Cappuccino“) and turn the steam regulator to the highest level.
	Coffee is too fine or pressed too firm.	Loosen the coffee powder.
	Scale has accumulated in the espresso machine.	The appliance needs de-scaling
The pump makes loud noises.	Water tank is empty.	Switch off the device and fill up the container.
	The tank is not inserted correctly, the valve is not open.	Press the tank down lightly so that the valve opens.
The espresso comes out of the edge of the filter holder.	The Filter is in the wrong position or is not closed firm enough.	Remove the filter than refit or switch off the machine and tighten the filter.
	Coffee is on the rubber gasket.	Please wipe off.
	Too much coffee in the filter.	Remove any excess coffee powder.
The espresso coffee is too cold.	The cups were not warmed beforehand.	Rinse out the cups with hot water.
	The heating up phase had not been completed.	Please wait for the hea-ting up phase to finish.
	During preparation of the coffee the „☕/OK“ lamp has not yet gone on.	Please wait until the control lamp lights up.
The coffee has a slightly acidic taste.	The espresso was not fresh.	
The coffee foam is slightly discoloured (the coffee flows out quickly).	Coffee too coarse or not pressed firm enough.	Use the tamper.
	There is not enough coffee in the filter.	Fill in more coffee powder.
The coffee foam is a dark colour (the coffee only flows out slowly).	Coffee too fine or pressed to firm.	Loosen the coffee powder.
	Too much coffee in the filter.	Remove any excess coffee powder.
The coffee is not creamy enough.	The adapter is not correctly inserted.	Insert the adapter correctly.
	The second sealing ring in the filter holder is not correctly inserted.	Insert the ring correctly .
	Wrong coffee was used.	Change the brand if necessary.
The milk is not foamed up.	The milk used is not suitable.	Check the fat content. Use low-fat milk.
	The milk is not cold enough.	Use cooled milk.
	The steam nozzle is dirty.	Clean the steam nozzle.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines,
such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 32 28.01.2005, 10:16:49 Uhr

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami,proszę zadbać o to,aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno,oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Części metalowe bardzo się nagrzewają. Proszę podnosić urządzenie wyłącznie za uchwyty. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Proszę ustawić urządzenie na żaroodpornej, płaskiej, równej i bezpoślizgowej podkładce.
- Aby zapobiec kumulacji ciepła proszę nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod szafką. Proszę zapewnić mu wystarczająco dużo wolnej przestrzeni.
- Proszę nie korzystać z urządzenia bez wody.
- Zbiornik na wodę (2) zawsze należy napełniać zimną wodą.
- Aby upewnić się, czy z poprzedniego procesu zaparzania nie utrzymało się resztkowe ciśnienie pary, należy odczekać kilka minut, aby urządzenie uległo schłodzeniu, a następnie powoli obrócić mocowanie filtra (11) w kierunku „🔓“.
- Należy zwrócić uwagę, aby w trybie pracy mocowanie filtra (11) było prawidłowo i bezpiecznie zamknięte, ponieważ urządzenie to pracuje pod ciśnieniem.
- Teraz należy wlać wodę do zbiornika. Nie wolno dodawać żadnych innych płynów!
- Urządzenia nie wolno używać na wolnym powietrzu.
- W czasie użytkowania kabel sieciowy nie może być owinięty wokół urządzenia. Kabel sieciowy nie może stykać się z gorącymi powierzchniami.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno go przemieszczać.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy kuchence gazowej lub elektrycznej ani innym źródle ciepła.
- Nigdy nie chwytaj urządzenia, kabla sieciowego i wtyczki sieciowej mokrymi/wilgotnymi rękami. Grozi to porażeniem elektrycznym.
- **Uwaga! do wnętrza obudowy nie może dostać się wilgoć. Grozi to porażeniem elektrycznym.**
- **Niebezpieczeństwo poparzenia: Nie wolno kierować strumienia pary na siebie ani na innych.** Podstaw naczynie pod dyszę parową (10).
- **Do zbiornika wody (2) nalewaj tylko zimną wodę, używaj tylko wody pitnej. W żadnym razie nie wolno używać wody gazowanej (zawierającej kwas węglowy).**

Przegląd elementów obsługi

1 Pokrywa zbiornika wody
2 Zbiornik wody
3 Regulator przepływu pary
4 Panel obsługowy
  a Kontrolka „🔔“
  b Pozycja wyłączona „**O**“
  c Kontrolka „〰“
  d Kontrolka „☕/OK“
5 Przełącznik funkcyjny
6 Kratka ociekowa
7 Wanienka ściekowa
8 Pławik
9 Płyta grzewcza/Podstawka na filiżankę
10 Dysza parowa
11 Uchwyt na filtr
12 Zabezpieczenie filtra
13 Filtr duży (2 filiżanki)
14 Filtr mały (1 filiżanka)
15 Adapter / mały filtr
16 Dźwignia do wyrównywania ciśnienia
17 Uszczelka pierścieniowa
18 Ubijak

Przed pierwszym uruchomieniem

Ostrożnie rozpakuj automat espresso. Proszę wyjąć całe oprzyrządowanie i wszystkie zapakowane elementy. Proszę wymyć osprzęt. Przed przygotowaniem pierwszej kawy espresso proszę przepłukać system 2-3 razy czystą wodą. Zgodnie z opisem w punkcie „Przygotowanie kawy espresso“, ale bez zmielonej kawy espresso.

Przygotowywanie kawy espresso

1. Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V/50 Hz.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 33 28.01.2005, 10:16:52 Uhr

2. Upewnij się, czy przełącznik funkcji (5) jest ustawiony w pozycji **O**.
3. Połóż kratkę ociekową (6) na zagłębieniu w korytku ociekowym (7).
4. Otwórz pokrywkę (1) i w razie potrzeby wyciągnij za uchwyt zbiornik wody (2).
5. Proszę napełnić zbiornik świeżą czystą wodą. Poziom wody musi mieścić się między kreskami MIN i MAX. W razie potrzeby zawieś z powrotem zbiornik wody.
6. Poluzuj uchwyt filtra (11), naciskając dźwignię do wyrównywania ciśnienia (16) i obracając ją jednocześnie w lewo (🔓).
7. Włóż uszczelkę pierścieniową (17) zgrubieniem do góry w uchwyt filtra. Jeżeli chcesz przygotować jedną filiżankę, zakładaj zawsze adapter (15) do uchwytu filtra, zwracając uwagę na karby w uchwycie filtra, a następnie mały filtr (14). Postępuj w kolejności pokazanej na **ABB. A**. Aby przygotować dwie filiżanki, postępuj wg **ABB. B**. Następnie należy napełnić go jedną lub dwoma pełnymi miarkami kawy. Później kawę należy równomiernie rozprowadzić i lekko docisnąć za pomocą miarki lub łyżeczki dociskowej. Celem dociskania jest raczej równomierne rozłożenie kawy mielonej niż jej ściskanie. Radzimy używać dostarczonego w komplecie ubijaka (18). Usuń ostrożnie nadmiar kawy espresso z krawędzi filtra.
8. Załóż uchwyt filtra na głowicę do zaparzania i przekręć ją mocno w kierunku „🔒“. Upewnij się, czy uchwyt filtra jest dobrze osadzony w głowicy do zaparzania.
9. Aby wstępnie podgrzać filiżanki do espresso można podstawić płytę grzewczą (9) pod zaparzacz. Płytka podgrzewająca pracuje tylko, gdy przełącznik funkcji znajduje się w pozycjach „♨“ (4a) lub „〰“ (4c).
10. Włącz urządzenie, ustawiając przełącznik funkcji w pozycji „〰“. Zapali się lampka kontrolna (4c).
11. Po osiągnięciu wymaganej temperatury wody zapali się lampka kontrolna „☕/OK“ (4d).
    Uwaga: jeżeli lampka kontrolna „☕/OK“ zgaśnie przed końcem zaparzania, oznacza to, że temperatura jest za niska. Należy wówczas obrócić przełącznik funkcji (5) na „〰“ (4c) i poczekać aż lampka zaświeci ponownie. Dopiero wtedy można kontynuować przygotowywanie espresso.
12. Proszę zdjąć filiżankę (filiżanki) do espresso z płyty grzewczej (9) i ustawić je pod zaparzaczem.
13. Obróć przełącznik funkcji (5) do pozycji oznaczonej symbolem „☕/OK“.
14. Teraz gotowa kawa espresso nalewana jest do filiżanki (filiżanek).
15. Po zakończeniu zaparzania proszę ponownie przekręcić przełącznik funkcyjny (5) do pozycji **O**. Urządzenie jest teraz wyłączone.
16. Przed zdjęciem uchwytu filtra, naciśnij dźwignię do wyrównywania ciśnienia (16) umieszczoną na uchwycie filtra (11). Spod uchwytu filtra ujdzie para. Obróć uchwyt filtra w kierunku „🔓“. Aby opróżnić uchwyt filtra, zablokuj filtr za pomocą zabezpieczenia (12) znajdującego się na uchwycie. Następnie przekręcić pojemnik na filtr (11) i wyrzucić fusy. Po przygotowaniu espresso proszę wyjąć pojemnik na filtr. W ten sposób przedłużacie Państwo żywotność gumowych uszczelek zaparzacza. Gdy pragniecie Państwo zaparzyć kolejną kawę espresso proszę ponownie wsypać kawę do filtra na kawę (13 lub 14) i przeprowadzić zaparzanie tak, jak opisane to zostało powyżej.

Przygotowywanie cappuccino

Aby przygotować cappuccino należy najpierw przygotować espresso zgodnie z powyższym opisem zawartym w punkach 1 do 15 dotyczących przygotowywania espresso. Przy ubijaniu mleka do cappuccino należy postępować następująco:

1. Proszę upewnić się, czy przełącznik funkcyjny (5) znajduje się w pozycji **O**.
2. Proszę odchylić dyszę pary (10) na zewnątrz, dzięki temu można będzie wygodnie podstawić naczynie pod dyszę (proszę używać naczynia żaroodpornego).
3. Proszę napełnić naczynie w 1/3 świeżym zimnym mlekiem (z ciepłego, gorącego lub starego mleka nie sposób ubić pianę). Stosowanie mleka o niskiej zawartości tłuszczu zapewnia trwalszą pianę.
4. Ustaw przełącznik funkcji w pozycji „♨“. Zaświecą lampki kontrolne przy „♨“ i „〰“. Poczekaj aż zaświeci lampka kontrolna „☕/OK“. Urządzenie jest gotowe do spieniania.
5. Zanurz dyszę parową tuż pod powierzchnię mleka znajdującego się w naczyniu.
6. Obracając ostrożnie regulator (3) ustaw pożądany przepływ pary i poruszaj delikatnie naczyniem odbiorczym do góry i na dół. Gdy mleko osiągnie żądaną objętość można dalej je podgrzewać umieszczając dyszę parową (10) na samym dnie naczynia. Proszę nie doprowadzić mleka do wrzenia, gdyż wtedy piana zaniknie.
7. Obróć przełącznik funkcji (5) z powrotem do pozycji **O**, co spowoduje wyłączenie urządzenia.
8. Proszę przełożyć łyżeczką pianę z mleka do espresso. Następnie dolać płynne mleko. Cappuccino składa się z reguły w jednej trzeciej z kawy, w jednej trzeciej z gorącego mleka i w trzydziestu procentach ze spienionego mleka.

Teraz twoja kawa cappuccino jest już gotowa. W zależności od upodobania można posypać ją lekko cynamonem lub wiórkami czekoladowymi.

Czyszczenie

- **Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, ustaw przełącznik funkcji na „O“ i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.**
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Zbiornik wody, korytko ociekowe, pokrywę miski ociekowej, filtr i uchwyt filtra można czyścić ręcznie w kąpiel z ciepłej wody. Proszę nie używać ostrych środków czyszczących. Części urządzenia należy czyścić regularnie.
- Gdyby perforacja filtra była zatkana proszę wyczyścić ją używając do tego delikatnej miękkiej szczoteczki.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach.
- Proszę nigdy nie myć części urządzenia lub oprzyrządowania w zmywarce do naczyń. Wanna odciekacza twojego urządzenia wyposażona jest w zabezpieczenie przed przelewaniem. Z przodu wanienki znajduje się oznaczony kolorem czerwonym „pływak“ (8). Im więcej wody znajduje się w wanience odciekacza, tym wyżej unosi się pływak. Gdy pragniemy opróżnić wannę odciekacza można ją w całości wyjąć, a kratkę nasadową zdjąć.
- Po ubijaniu piany z mleka dysza parowa powinna zostać niezwłocznie oczyszczona z resztek mleka.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 34 28.01.2005, 10:16:54 Uhr

- Gdy mleko już zaschnie to jego usunięcie nie będzie łatwe. W tym celu należy rozebrać dyszę parową. Obróć przegub nad dyszą parową o jedną czwartą obrotu w lewo i ściągnij górną część, oraz wewnętrzną rurkę (patrz grafika „Przegląd urządzenia"). W takim przypadku proszę moczyć rurkę parową przez całą noc w naczyniu z wodą. Następnie pod dyszą należy ustawić naczynie wodoodporne z wodą i otworzyć zawór parowy. Następnie obróć przełącznik funkcji do pozycji „⏃" i wytwarzaj parę zgodnie z opisem w punkcie „Przygotowanie cappuccino". Następnie ustaw przełącznik funkcji z powrotem na **O**. Proszę przetrzeć dyszę parową wilgotną szmatką, aby usunąć warstwę mleka, zanim zaschnie.

Odwapnianie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazda i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Proszę nigdy nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę ani nie zanurzać go w wodzie. Wszystkie części obudowy łącznie z głowicą zaparzacza powinny być czyszczone wyłącznie wilgotną ścierką. Proszę nie używać rozpuszczalników, ostrych środków czyszczących ani środków do szorowania. Zbiornik na wodę, wanna odciekacza, pokrywa wanny, filtry i pojemnik na filtr mogą być myte wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Gdy otwory filtra są pozatykane proszę czyścić je przy użyciu miękkiej szczotki.
- Proszę nie wkładać elementów urządzenia do zmywarki.

Usuwanie usterek

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Urządzenie nie włącza się po odpowiednim ustawieniu przełącznika funkcji.	Brak zasilania elektrycznego urządzenia.	Sprawdź gniazdo sieciowe, podłączając do niego inne urządzenie. Włóż prawidłowo wtyczkę sieciową.
Nie wypływa więcej kawy. Pusty zbiornik wody. Źle założony zbiornik, zamknięty zawór.	Pusty zbiornik wody.	Wyłącz urządzenie i wlej wody.
	Źle założony zbiornik, zamknięty zawór.	Naciśnij zbiornik lekko do dołu, aby otworzył się zawór.
	Zatkane otwory w uchwycie filtra i wylewka na głowicy do zaparzania.	Oczyść uchwyt filtra, filtr i wylewkę na głowicy do zaparzania.
	Do "grzałki" dostało się powietrze.	Wytwórz parę (patrz punkt "Przygotowanie cappuccino" i obróć regulator przepływu pary na najwyższy stopień.
	Kawa jest za drobno zmielona lub została za mocno dociśnięta.	Rozluźnij zmieloną kawę.
	W maszynie do kawy espresso osadził się kamień.	Musi zostać usunięty.
Pompa pracuje hałaśliwie.	W zbiorniku brak jest wody.	Wyłącz urządzenie i napełnij zbiornik.
	Źle założony zbiornik, zamknięty zawór.	Naciśnij zbiornik lekko do dołu, aby otworzył się zawór.
Espresso wydostaje się na krawędzi uchwytu filtra.	Pojemnik na filtr został niewłaściwie włożony lub nie został wystarczająco dokładnie zamknięty.	Proszę włożyć go jeszcze raz lub dociągnąć go, po tym, jak maszyna zostanie wyłączona.
	Na gumowej uszczelce głowicy zaparzacza znajdują się resztki kawy.	Proszę je usunąć.
	Jest za dużo kawy na filtrze.	Usuń nadmiar zmielonej kawy.
Kawa espresso jest za zimna.	Filiżanki nie zostały wstępnie podgrzane.	Przepłucz filiżanki gorącą wodą.
Filiżanki nie zostały wstępnie podgrzane. Nie została zakończona faza rozgrzewania.	Nie została zakończona faza rozgrzewania.	Poczekaj aż skończy się faza rozgrzewania.
	Podczas zaparzania kawy nie zaświeciła jeszcze lampka kontrolna „☕/OK".	Poczekaj aż zaświeci lampka kontrolna.
Kawa ma kwaśny posmak.	Kawa do espresso nie jest świeża	
Pianka na kawie jest lekko przebarwiona (kawa wylewa się szybko).	Kawa została za grubo zmielona lub nie została wystarczająco mocno dociśnięta.	Użyj ubijaka.
	Jest niewystarczająca ilość kawy na filtrze.	Wsyp zmieloną kawę.
Pianka na kawie jest ciemno przebarwiona (kawa wylewa się wolno).	Kawa jest za drobno zmielona lub została za mocno dociśnięta.	Rozluźnij zmieloną kawę.
	Na filtrze znajduje się za dużo kawy.	Usuń nadmiar zmielonej kawy.
Kawa nie jest dostatecznie kremowa. Źle założony adapter. Źle założona uszczelka w uchwycie filtra.	Źle założony adapter.	Załóż prawidłowo.
	Źle założona uszczelka w uchwycie filtra.	Załóż prawidłowo.
	Została użyta niewłaściwa marka kawy espresso.	Spróbuj użyć kawy innej marki.
Mleko nie spienia się. Nieodpowiednie mleko. Niedostatecznie zimne mleko.	Nieodpowiednie mleko.	Sprawdź zawartość tłuszczu w mleku. Używaj "chudego" mleka.
	Niedostatecznie zimne mleko.	Używaj ochłodzonego mleka.
	Zanieczyszczona dysza parowa.	Oczyść dyszę parową.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

6....-05-ES 2968 ProfiCook 35 28.01.2005, 10:16:57 Uhr

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 36 28.01.2005, 10:16:59 Uhr

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Kovové díly se silně zahřívají. Při manipulaci používejte jen příslušné rukojeti. **Nebezpečí opaření!**
- Instalujte přístroj na rovnou, rovinnou, neklouzavou a teplu odolnou plochu.
- Abyste zamezili hromadění tepla, neinstalujte přístroj přímo pod nějakou skříňku apod. Zajistěte dostatečný volný prostor kolem přístroje.
- Nepoužívejte přístroj bez náplně vody.
- Do nádrže na vodu (2) nalévejte vždy jen studenou vodu.
- Abyste zajistili, že po předchozím spařovacím procesu nezůstal v přístroji žádný zbytkový tlak páry, nechejte přístroj několik minut vychladnout a poté pomalu otočte držákem filtru (11) ve směru „🔓“.
- Dbejte na to, aby při provozu byl správně a bezpečně uzavřen držák filtru (11), protože tento přístroj pracuje pod tlakem.
- Do nádrže na vodu nalévejte jen vodu. Žádné jiné kapaliny!
- Přístroj nesmíte používat venku.
- Síťový kabel nesmí být během provozu navinut kolem přístroje. Síťový kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami.
- Nepohybujte přístrojem, jestliže je v provozu.
- Neinstalujte přístroj přímo na plynový nebo elektrický sporák či jiný tepelný zdroj.
- Nikdy se nedotýkejte přístroje, síťového kabelu a zástrčky vlhkýma/mokrýma rukama. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem.
- **Pozor! Dbejte na to, aby do tělesa přístroje nevnikla voda. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem.**
- **Nebezpečí opaření: Paprsek páry nikdy nesměrujte na sebe nebo na jiné osoby.** Pod parní trysku postavte vhodnou nádobu (10).
- **Do nádržky na vodu (2) nalévejte jen studenou vodu, používejte výlučně pitnou vodu. V žádném případě nepoužívejte vodu smíchanou s kyselinou uhličitou (minerálku).**

Přehled ovládacích prvků

1 Víko nádržky na vodu
2 Nádržka na vodu
3 Regulátor množství páry
4 Ovládací panel
  a Kontrolní svítilna „🔔“
  b Poloha Vypnuto „**O**“
  c Kontrolní svítilna „〰“
  d Kontrolní svítilna „☕/OK“
5 Přepínač jednotlivých funkcí
6 Odkapávací rošt
7 Odkapávací vanička
8 Plovák
9 Ohřívací deska/Místo pro odkládání šálků
10 Parní tryskapro kontrolu
11 Držák filtru
12 Pojistka filtru
13 Filtr velký (2 šálky)
14 Filtr malý (1 šálek)
15 Adaptér / malý filtr
16 Vyrovnávací páka tlaku
17 Těsnící kroužek
18 Pěchovadlo

Před uvedením do provozu

Opatrně zbavte kávovar obalu. Vyjměte veškeré příslušenství a pomocný obalový materiál. Příslušenství umyjte v mycí lázni. Před 1. přípravou espresa nechejte proběhnout 2 - 3 spařovací procesy jen s náplní čisté vody, aby se přístroj vyčistil i uvnitř. Stejně tak, jak je popsáno v oddíle “Příprava espresa”, avšak bez kávového prášku pro přípravu espresa.

Příprava espresa

1. Zapojte přístroj do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.
2. Ujistěte se, že přepínač funkcí (5) se nachází v poloze **O**.
3. Vložte odkapávací rošt (6) na prohloubení odkapávací vaničky (7).
4. Otevřete víko (1) a vytáhněte eventuálně nádržku na vodu (2) za rukojeť ven.
5. Do nádržky na vodu nalijte požadované množství čerstvé, čisté vody. Hladina vody se musí nacházet mezi značkami MIN. a MAX. . Nádržku na vodu eventuálně opět znovu zavěste.
6. Uvolněte držák filtru (11), a sice tak, že vyrovnávací páku tlaku (16) stlačíte a současně s ní otočíte doleva (🔓).

6....-05-ES 2968 ProfiCook 37 28.01.2005, 10:17:00 Uhr

7. Vložte těsnící kroužek (17) patkou nahoru do držáku filtru. Chcete-li připravovat jeden šálek, nasaďte vždy do držáku filtru adaptér (15), dbejte při tom na zářezy v držáku filtru, poté malý filtr (14). Postupujte v pořadí, které je vyobrazeno na **ABB. A**. Chcete-li připravovat dva šálky, postupujte tak, jak je vyobrazeno na **ABB. B**. Do filtru dejte jednu až dvě zarovnané odměrné lžičky kávy. Kávu rovnoměrně rozdělte a lehce ji přitlačte odměrnou lžičkou nebo přítlačnou lžičkou. Účelem přitlačování kávy je spíše její rovnoměrné rozdělení než její stlačení. Doporučujeme dodávané pěchovadlo (18). Opatrně odstraňte z okraje filtru veškerý přebytečný kávový prášek.
8. Nasaďte držák filtru na spařovací hlavici a pevně jej dotáhněte otočením ve směru „🔒“. Dbejte na to, aby držák filtru pevně seděl ve spařovací hlavici.
9. Chcete-li šálky předehřát, můžete je postavit na ohřívací desku (9) nad spařovací hlavicí. Ohřívací deska je v provozu jen tehdy, jestliže se přepínač funkcí nachází v poloze „🔔“ (4a) nebo „〰“ (4c).
10. Zapněte přístroj otočením přepínače funkcí do polohy „〰“. Kontrolní svítilna (4c) se rozsvítí.
11. Jakmile voda dosáhne potřebné teploty, kontrolní svítilna „☕/OK“ (4d) se rozsvítí.
    Upozornění: Jestliže kontrolní svítilna „☕/OK“ znovu zhasne před ukončením procesu spařování, není už teplota vody dostatečně vysoká. Otočte přepínačem funkcí (5) do polohy „〰“ (4c) a vyčkejte, až se kontrolní svítilna znovu rozsvítí.
12. Sejměte šálky z ohřívací desky (9) a postavte je pod spařovací hlavici.
13. Otočte přepínačem funkcí (5) na symbol „☕/OK“.
14. Hotové espreso nyní vytéká do šálku (šálků).
15. Po skončení spařovacího procesu otočte přepínačem funkcí (5) zpět do polohy **O**. Přístroj je nyní vypnutý.
16. Stlačte vyrovnávací páku tlaku (16) na držáku filtru (11) předtím, než držák filtru odejmete. Pára unikne pod držákem filtru. Otočte rukojetí držáku filtru ve směru „🔓“. Aby bylo možno držák filtru vyprázdnit, držte filtr, za použití pojistky filtru (12) na rukojeti, v jeho poloze. Držák filtru (11) obraťte a použitý kávový prášek vyklepejte. Po skončení přípravy espresa držák filtru vyjměte. Prodloužíte tím životnost pryžového těsnění ve spařovací hlavici. Pro přípravu dalšího espresa naplňte filtr (13 nebo 14) znovu kávovým práškem a proveďte proces spařování znovu tak, jak je popsáno výše.

Příprava cappuccina

Chcete-li připravit cappuccino, musíte nejprve připravit espreso. Postupujte proto tak, jak je popsáno v oddíle „Příprava espresa„, kroky 1 až 15. K napěnění potřebného mléka postupujte následovně:

1. Zajistěte, aby přepínač funkcí (5) byl v poloze **O**.
2. Vyklopte parní trysku (10) směrem ven. Tak budete moci pohodlně postavit záchytnou nádobku (prosíme, použijte nádobku odolnou proti vysokým teplotám) pod trysku.
3. Nádobku naplňte z jedné třetiny čerstvým studeným mlékem (teplé, horké nebo staré mléko pěnu nevytvoří). Při použití málo tučného mléka získáte stabilní pěnu.
4. Přepínač funkcí otočte do polohy „🔔“. Kontrolní svítilny u „🔔“ a „〰“ svítí. Vyčkejte, až se kontrolní svítilna „☕/OK“ rozsvítí. Přístroj je nyní připraven k napěnění.
5. Ponořte parní trysku do nádoby, těsně hladinu mléka.
6. Nastavte nyní, otáčením regulátoru množství páry (3) opatrně požadované množství páry a pohybujte nádobou zlehka nahoru a dolů. Jakmile mléko dosáhne požadovaného objemu, můžete jej ještě přihřát tak, že parní trysku (10) zavedete až ke dnu záchytné nádobky. Dbejte na to, aby mléko nepřišlo do varu, protože tak by došlo ke zničení pěny.
7. Otočte přepínačem funkcí (5) opět do polohy **O**, přístroj je vypnutý.
8. Přidejte nyní lžičkou pěnu do espresa. Přidejte tekuté mléko. Cappuccino zpravidla sestává z jedné třetiny kávy, jedné třetiny horkého mléka a jedné třetiny napěněného mléka.

Vaše cappuccino je nyní hotovo. Podle chuti můžete posypat povrch trochou skořice nebo čokoládového prášku.

Čištění

- **Před čištěním přístroje nastavte přepínač funkcí do polohy “O” a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.**
- Před zahájením čištění vyčkejte, až přístroj vychladne.
- Nádržku na vodu, odkapávací vaničku, kryt odkapávací vaničky, filtr a držák filtru lze mýt ručně v teplé mycí lázni. Nepoužívejte žádné drsné čistící prostředky. Tyto díly myjte pravidelně.
- Jestliže dojde k ucpání perforace filtru, vyčistěte jej pomocí jemného, měkkého kartáčku.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin.
- Součásti nebo příslušenství nemyjte nikdy v myčce nádobí. Prosíme, nikdy je nedávejte do myčky nádobí. Odkapávací vanička Vašeho přístroje je vybavena ochranou proti přetečení. Vpředu ve vaničce se nachází červeně označený „plovák„ (8) čím více vody ve vaničce je, tím výše plovák stoupne. K vyprázdnění můžete odkapávací vaničku kompletně vyjmout a mřížový nástavec nadzdvihnout.
- Po napěnění mléka by měla být parní tryska ihned zbavena zbytků mléka.
- Jestliže totiž mléko zaschne, lze jej pak jen velmi těžko odstranit. K tomu rozeberte parní trysku. Otočte kloubem nad parní tryskou o čtvrt otáčky doleva a odejměte horní díl, stejně jako vnitřní trubičku (viz vyobrazení Přehled přístroje). Pak je nutno nechat trubičku parní trysky přes noc v nádobě s vodou, aby tak zaschlé mléko změklo. Vysokým teplotám odolnou nádobku s vodou pak postavte pod trysku tak, aby tryska byla ponořená do vody. Poté otočte přepínačem funkcí do polohy „🔔“ a proveďte výrobu páry tak, jak je popsáno v oddíle “Příprava cappuccina”. Přepínač funkcí poté opět nstavte do polohy **O**. Otřete parní trysku vlhkým hadříkem, abyste odstranili mléčný potah, aby nezatvrdl.

Odvápňování (odstraňování vodního kamene)

- Přístroj by měl být pravidelně zbavován vápenných úsad. Časové intervaly závisejí na četnosti používání a stupni tvrdosti používané vody.
  Upozornění: Používejte jen obchodně běžné odvápňovací prostředky, které jsou pro kávovary doporučeny. Dávkování podle návodu k použití.
- Uveďte přístroj do provozu jako při přípravě espresa a nechejte jej v chodu, dokud se nádrž na vodu ne-

6....-05-ES 2968 ProfiCook 38 28.01.2005, 10:17:02 Uhr

vyprázdní. Polovinu roztoku nechte protéci spařovací hlavicí (bez kávy nebo držáku filtru) a druhou polovinu pak skrze parní trysku.

- Poté nádrž na vodu vypláchněte a nechejte jednu až dvě náplně čerstvé vody protéci spařovací hlavicí a parní tryskou, až už není vnímatelný žádný zápach.

Odstraňování závad

Porucha	Možné příčiny	Náprava
Přístroj nelze pomocí přepínače funkcí zapnout.	Přístroj nedostává žádný el. proud.	Pomocí jiného přístroje přezkoušejte zásuvku a zástrčku správně zastrčte.
Nevytéká žádná káva.	Nádržka na vodu je prázdná.	Přístroj vypněte a do nádržky na vodu nalijte vodu.
	Nádržka není správně nasazena, ventil není otevřený.	Stlačte nádržku lehce směrem dolů, aby se ventil otevřel.
	Otvory v držáku filtru a vytok na spařovací hlavici jsou ucpány.	Vyčistěte držák filtru, filtr a výtok na spařovací hlavici.
	Do "topného článku" se dostal vzduch.	Vyrobte páru (viz oddíl "Příprava cappuccina") a nastavte regulátor množství páry na nejvyšší stupeň.
	Kávový prášek je příliš jemný nebo byl příliš pevně přitlačen.	Nakypřete kávový prášek.
	V přístroji došlo k usazení tzv. kotelního kamene.	Je nutno provést odstranění vápenných úsad.
Čerpadlo vydává hlasité hluky	V nádržce na vodu není voda.	Vypněte přístroj a naplňte nádržku.
	Nádržka není správně nasazena, ventil není otevřený.	Stlačte nádržku lehce směrem dolů, aby se ventil otevřel.
Espresso vytéká na okraji držáku filtru.	Držák filtru nebyl správně vložen nebo nebyl dostatečně pevně uzavřen.	Vložte jej znovu nebo jej dotáhněte, ovšem až po vypnutí přístroje.
	Na pryžovém těsnění spařovací hlavice se nacházejí zbytky kávy.	Odstraňte je.
	Ve filtru je příliš mnoho kávy.	Odstraňte přebytečný kávový prášek.
Espresso je příliš studené.	Šálky nebyly předehřáty.	Vypláchněte šálky horkou vodou.
	Fáze ohřevu nebyla ještě ukončena.	Vyčkejte, až fáze ohřevu skončí.
	Při přípravě kávy se kontrolní svítilna „ / OK" ještě nerozsvítila.	Vyčkejte, až se kontrolní svítilna rozsvítí.
Káva má nakyslou chuť.	Káva pro přípravu espresa není čerstvá.	
Pěna je lehce zabarvená (káva vytéká rychle).	Káva je namleta příliš na hrubo nebo nebyla dostatečně pevně přitlačena.	Vezměte si na pomoc pěchovadlo.
	Ve filtru není dostatek kávy.	Doplňte kávový prášek.
Pěna je tmavě zbarvená (káva vytéká jen pomalu).	Káva je namleta příliš na jemno nebo byla příliš pevně přitlačena.	Nakypřete kávový prášek.
	Ve filtru je příliš mnoho kávy.	Odeberte přebytečný kávový prášek.
Káva není dostatečně krémovitá.	Adaptér není správně nasazen.	Upravte usazení.
	Těsnící kroužek v držáku filtru není správně nasazen.	Nasaďte jej správně.
	Byla použita nevhodná káva.	Popřípadě změňte značku.
Mléko není napěněné.	Mléko je nevhodné.	Zkontrolujte obsah tuku. Použijte mléko s nízkým obsahem tuku.
	Mléko není dostatečně studené.	Použijte studené mléko.
	Parní tryska je znečištěná.	Vyčistěte parní trysku.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, **kompletní** přístroj v **originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 39 28.01.2005, 10:17:06 Uhr

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“ ...

Speciális biztonsági rendszabályok

- A fém alkatrészek erősen átforrósodnak. Csak a füleinél fogva nyúljon a készülékhez!
- Állítsa a készüléket hőálló, sima, sík és csúszásmentes aljzatra!
- A hőpangás megelőzése végett ne helyezze el a készüléket közvetlenül valamilyen szekrény alatt. Gondoskodjék róla, hogy elegendő szabad tér legyen körülötte!
- Ne használja a készüléket víz nélkül!
- Mindig csak hideg vizet töltsön a víztartályba (2)!
- Annak biztosítására, hogy ne legyen benne előző főzési folyamatokból visszamaradt gőznyomás, hagyja a kávéfőzőt néhány percig hűlni, majd csavarja a filtertartó betétet (11) lassan „🔓“ irányba!
- Ügyeljen rá, hogy működés közben a filtertartó betét (11) megfelelően és biztonságosan le legyen zárva, mert a készülék nyomás alatt üzemel.
- Csak vizet töltsön a tartályba, semmilyen más folyadékot ne!
- A készülék szabad ég alatt nem használható!
- Működés közben a hálózati csatlakozó kábelt nem szabad a készülékre tekerve tartani! A hálózati kábel nem érintkezhet forró felületekkel.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket!
- Ne helyezze el a készüléket gáz- vagy villanytűzhely, illetve egyéb hőforrás közvetlen közelében!
- Soha ne fogja meg a készüléket, a csatlakozó kábelt és a csatlakozó dugaszt nedves/vizes kézzel! Ellenkező esetben áramütést szenvedhet!
- **Vigyázat! Ne engedje, hogy nedvesség kerüljön a készülék házába! Ilyen esetben áramütés veszélye áll fenn.**
- **Égési sérülést szenvedhet! Soha ne irányítsa a gőzsugarat magára vagy másokra!** Állítson valamilyen edényt a gőzfúvóka (10) alá!
- **A víztartályt (2) mindig csak hideg vízzel töltse fel, és kizárólag ivóvizet használjon! Semmi esetre sem szabad szénsavval dúsított (buborékos) vizet használni.**

A kezelőelemek áttekintése

1 A víztartály fedele
2 Víztartály
3 Gőzmennyiség-szabályozó
4 Kezelőfelület
  a „🔔“ ellenőrző lámpa
  b Kikapcsolt állás „**O**“
  c „〰“ ellenőrző lámpa
  d „☕/OK“ ellenőrző lámpa
5 Funkcióválasztó gomb
6 Csepegtetőrostély
7 Cseppfelfogó tálka
8 Úszó
9 Melegítőlap/Csészetartó
10 Gőzkifúvó csővet
11 Szűrőtartó
12 Filterbiztosító retesz
13 Nagy szűrő (2 csésze)
14 Kis szűrő (1 csésze)
15 Adapter / kis filter
16 Nyomáskiegyenlítő kar
17 Tömítőgyűrű
18 Tömörítő

Használatba vétel előtt

Óvatosan csomagolja ki az automata presszókávéfőzőt! Vegyen ki minden tartozékot és csomagolóanyagot! A tartozékokat mosogassa el! Az első presszókávéfőzés előtt tisztítás céljából futtasson keresztül két-háromszor tiszta vizet a készüléken úgy. Ahogy a “Presszókávé készítése” címszó alatt olvasható, de őrölt kávé nélkül.

Presszókávé készítése

1. Dugja a készüléket előírásszerűen szerelt, 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba!
2. Győződjön meg róla, hogy a funkcióválasztó kapcsoló (5) **O** helyzetben áll-e!
3. Helyezze bele a csepegtetőrostélyt (6) a csepegtetőtál (7) vájatába!
4. Nyissa ki a fedelet (1), és ha szükséges, a fülénél fogva húzza ki a víztartályt (2)!
5. Töltsön a tartályba a kívánt mennyiségben tiszta, hideg vizet! A vízszintnek a MIN. és a MAX. jelzés között kell lennie. Ha szükséges, helyezze újra bele a víztartályt!
6. A nyomáskiegyenlítő kart (16) megnyomva és egyidejűleg bal felé (🔓) elfordítva, emelje ki a filtertartó betétet (11)!

6....-05-ES 2968 ProfiCook 40 28.01.2005, 10:17:08 Uhr

7. Kidudorodó peremével felfelé helyezze bele a tömítőgyűrűt (17) a filtertartó betétbe! Ha csak egy csészényit kíván készíteni, mindig tegye be a filtertartó betétbe az adaptert (15) — ügyelve a betétben lévő rovátkákra —, utána pedig a kis filtert (14). Az **A ABB.** látható sorrendben járjon el! Ha két csészényit kíván készíteni, úgy járjon el, ahogy a **B ABB.** látható. Tegyen bele egy-két csapott mérőkanálnyi őrölt kávét! Egyenletesen terítse szét a kávét, és finoman nyomogassa le egy mérőkanállal! A nyomogatás inkább azt szolgálja, hogy a kávé egyenletesen legyen elosztva a kávétartóban, nem pedig azt, hogy össze legyen préselve. Figyelmébe ajánljuk a tartozékként adott tömörítőt (18). A felesleges kávéőrleményt óvatosan távolítsa el a filter pereméről!
8. Helyezze a filtertartó betétet a főzőfejre, és „🔒“ irányba forgatva, csavarja rá szorosan! Ügyeljen rá, hogy a filtertartó betét biztosan illeszkedjék a főzőfejben.
9. A kávéscsészéket előmelegítés végett ráteheti a főzőfej felett lévő melegítőlapra (9). A melegítő lap csak akkor üzemel, amikor a funkcióválasztó kapcsoló „🔔“ (4a) vagy „〰“ (4c) állásban van.
10. A funkcióválasztó kapcsolóval kapcsolja a készüléket „〰“ állásba! Az ellenőrző lámpa (4c) kigyullad.
11. Amikor a víz elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad az „☕/OK“ ellenőrző lámpa (4d).
Figyelem: Ha az „☕/OK“ ellenőrző lámpa kialszik, mielőtt befejeződött volna a főzési folyamat, az azt jelzi, hogy a víz már nem elég forró. Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót (5) „〰“-ra (4c), és várjon, míg a lámpa ismét ki nem gyullad. Ekkor folytathatja a kávéfőzést.
12. Vegye le a kávéscsészé(ke)t a melegítőlapról (9), és állítsa (őket) a főzőfej alá!
13. Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót (5) a „☕/OK“ piktogramra!
14. A kész presszókávé belefolyik a csészé(k)be.
15. A főzési folyamat befejeződése után fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót (5) ismét **O** állásba! Így most a készülék ki van kapcsolva.
16. Mielőtt kivenné a filtertartó betétet (11), nyomja meg a rajta lévő nyomáskiegyenlítő kart (16)! A gőz a filtertartó betét alatt távozik. Fordítsa a filtertartó nyelét „🔓“ irányba! Ha ki akarja üríteni a filtertartó betétet, a nyélen lévő filterbiztosító retesz (12) használatával tartsa helyzetben a filtert! Fordítsa fel a szűrőtartót (11), és ütögesse ki a kávézaccot! A kávéfőzés után vegye le a szűrőtartót a gépről! Ezzel meghosszabbítja a főzőfejben lévő gumitömítés élettartamát. Újabb presszókávé készítéséhez töltsön ismét kávéőrleményt a tartóba (13 vagy 14), és a fent leírtak szerint végezze el a főzési folyamatot!

Kapucsínó készítése

Kapucsínó készítéséhez előbb presszókávét kell főznie. Járjon el tehát a „Presszókávé készítése“ címszó az 1-15. pontban leírtak szerint! A szükséges tej felhabosításához az alábbiak szerint járjon el:

1. Győződjék meg róla, hogy **O** állásban áll-e a funkcióválasztó kapcsoló (5)!
2. Hajtsa ki a gőzkifúvó csövet (10)! Így kényelmesen a cső alá tudja helyezni a felfogó edényt. (Hőálló edényt használjon!)
3. Töltsön az edénybe 1/3-áig friss, hideg tejet (a meleg, forró vagy állott tej nem habzik)! Ha zsírszegény tejet használ, stabilabb lesz a hab.
4. Fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót „🔔“ állásba! A „🔔“-nál és „〰“-nál lévő az ellenőrző lámpa ég. Várjon, míg ki nem gyullad az „☕/OK“ ellenőrző lámpa is! Amikor ez megtörtént, a készülék készen áll a habosításra.
5. Dugja a gőzfúvókát az edénybe, épp csak a tej felszíne alá!
6. Ezután a gőzmennyiség-szabályozóval (3) óvatosan állítsa be a kívánt gőzmennyiséget, és mozgassa finoman fel és alá a felfogó edényt! Ha a tej elérte a kívánt volument, a gőzkifúvó csövet (10) a felfogó edény fenekéig lenyomva, a tejet még tovább hevítheti. De ne forralja fel, mert akkor a hab szétesik.
7. Fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót (5) ismét **O** állásba; a készülék így ki van kapcsolva.
8. Kanalazza a habot a presszókávéba! Öntsön még hozzá folyékony tejet. A kapucsínó általában egy rész kávéból, egy rész forró tejből és egy rész felhabosított tejből áll.

Kapucsínója immár elkészült. Szórjon a tetejére ízlés szerint kevés fahajat vagy csokoládéport!

Tisztítás

- **A készülék tisztítása előtt állítsa a funkcióválasztó kapcsolót mindig “O”-ra, és húzza ki a konnektorból a csatlakozó dugaszt!**
- Tisztítás előtt ki kell várni, hogy a készülék lehűljön.
- A víztartályt, a csepegtetőtálat, a csepegetőtál fedelét, a filtert és a filtertartó betétet meleg vízben, kézi mosogatással lehet megtisztítani. A mosogatáshoz ne használjon erős tisztítószert! Rendszeresen mosogassa el az alkatrészeket!
- Ha eltömődne a szűrő perforálása, finom kefével tisztítsa meg a lyukakat!
- Soha ne mártsa a készüléket vízbe vagy más folyadékba!
- Soha ne mosogassa az alkatrészeket vagy a tartozékokat mosogatógépben! Ne tegye őket edénymosogatóba! A készülék cseppfelfogó tálkája túlfolyásgátlóval van felszerelve. Elöl a tálkában van egy pirossal jelzett „úszó“ (8). Az úszó annál feljebb emelkedik, minél több víz gyűlik össze a felfogótálkában. A kiürítéshez az egész felfogótálkát kiveheti, és leemelheti róla a fedőrácsot.
- Miután felhabosította a tejet, ajánlatos a gőzkifúvó csövet azonnal megtisztítani a tejmaradványoktól.
- Ha a tej már rászáradt, nehéz eltávolítani. Ehhez szedje szét a gőzfúvókát! Negyed fordulattal csavarja balra a gőzfúvóka feletti csuklót, és húzza le a felső részt, valamint a belső csövecskét (lásd a készülék szerkezetét ábrázoló rajzot)! Ilyen esetben éjszakára áztassa be a gőzkifúvó csövet egy vízzel telt edényben, hogy felpuhítsa a tejlepedéket. Állítson a cső alá egy vízzel telt hőálló edényt úgy, hogy a cső beleérjen a vízbe. Fordítsa ezután a funkcióválasztó kapcsolót „🔔“ állásba, és termeljen gőzt, ahogy a “Kapucsínó készítése” címszó alatt olvasható. Utána fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót ismét **O**-ra! Törölje le a gőzkifúvó csövet nedves ruhával, hogy rászáradás előtt eltávolítsa a tejbevonatot!

Vízkőtlenítés

- A készüléket rendszeresen vízkőtleníteni kell. Hogy milyen időközökben, az a használat gyakoriságától és az Ön által használt víz keménységi fokától függ.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 41 28.01.2005, 10:17:10 Uhr

Megjegyzés: A vízkőmentesítéshez csak a kereskedelemben kapható olyan vízkőoldó szert használjon, amilyet kávéfőző gépekhez ajánlanak. A vízkőoldót a használati utasítás szerint adagolja.

- A presszókávé-készítésnél olvashatók szerint működtesse a készüléket, míg csak ki nem ürül a tartály. Folyassa át az oldószeres oldatot a főzőfejen (kávé vagy filtertartó betét nélkül)!
- Utána öblítse ki a víztartályt, és folyasson át a főzőfejen egy-két tartálynyi tiszta vizet, amíg csak nem érezhető már semmilyen "vízkőoldószer-szag"!

Hibamegszüntetés

Zavar	Lehetséges ok	Hibaorvoslás
A funkcióválasztó kapcsoló használatával nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nem kap áramot.	Ellenőrizze a konnektort másik készülékkel, és dugja be jól a csatlakozó dugaszt a konnektorba.
Nem jön ki több kávé.	Kiürült a víztartály.	Kapcsolja ki a készüléket, és töltse fel a víztartályt!
	A tartály nincs jól behelyezve, a szelep nem nyílik ki.	Nyomja a tartályt enyhén lefelé, hogy kinyíljon a szelep!
	A filtertartó betéten lévő lyukak és a főzőfejen lévő kifolyó eltömődött.	Tisztítsa meg a filtertartó betétet, a filtert és a főzőfej kifolyóját!
	Levegő került a "fűtőelembe".	Termeljen gőzt (lásd a "Kapucsínó készítése" című fejezetben), és állítsa a gőzmennyiség-szabályozót a legmagasabb fokozatra!
	A kávé túl finomra van őrölve, vagy túl szorosra tömörítették.	Lazítsa meg a kávéőrleményt!
	Vízkő gyülemlett fel a presszógépben.	Vízkőmentesíteni kell.
A szivattyú erős hangokat ad.	Nincs víz a tartályban.	A készüléket ki kell kapcsolni, és fel kell tölteni a tartályt.
	A tartály nincs jól betéve, a szelep nem nyílik ki.	Enyhén nyomja le a tartályt, hogy ki tudjon nyílni a szelep.
A presszókávé a kifolyik filtertartó betét pereménél.	Vagy nincs jól betéve a filtertartó betét, vagy nem csavarták be elég szorosan.	Tegye be újra a betétet, vagy húzza meg szorosan, miután előbb kikapcsolta a gépet!
	A főzőfej gumitömítésén kávémaradványok vannak.	Törölje le a gumitömítést!
	Túl sok a kávé a filterben.	Vegye ki a felesleges kávéőrleményt!
A presszókávé nem elég forró.	Elmulasztották a csészék előmelegítését.	Öblítse át a csészéket forró vízzel!
	A felfűtési idő még nem ért véget.	Várja ki a felfűtési időt!
	A kávékészítéskor még nem gyulladt ki az "/ " ellenőrző lámpa.	Várjon, amíg az ellenőrző lámpa ki nem gyullad!
A kávénak savanykás mellékíze van.	A presszókávé nem friss.	
A kávéhab enyhén elszíneződött (a kávé gyorsan kifolyik).	A kávé túl durvára van őrölve, vagy nem nyomkodták le elég szorosan.	Használja a tömörítőt!
	Nincs elég kávéőrlemény a filterben.	Tegyen még hozzá őrölt kávét!
A kávéhab erősen elszíneződött (a kávé csak lassan folyik ki).	A kávé túl finomra van őrölve, vagy nem nyomkodták le elég szorosan.	Lazítsa meg a kávéőrleményt!
	Túl sok kávé van a filterben.	Vegye ki a felesleges kávéőrleményt!
A kávé nem elég krémes.	Nincs jól betéve az adapter.	Korrigálja a beillesztést!
	Nincs jól behelyezve a tömítőgyűrű a filtertartó betétben.	Helyezze be pontosan a tömítőgyűrűt!
	Nem megfelelő presszókávémárkát használtak.	Szükség esetén váltson kávémárkát!
A tejet nem lehet felhabosítani.	Nem megfelelő a tej.	Ellenőrizze a zsírtartalmat! Használjon zsírszegény tejet!
	A tej nem elég hideg.	Használjon hűtött tejet!
	Elszennyeződött a gőzfúvóka.	Tisztítsa meg a gőzfúvókát!

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz"! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 42 28.01.2005, 10:17:13 Uhr

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности ...“.

Специальные указания по технике безопасности

- Металлические детали сильно нагреваются. Беритесь только за ручки.
- Подложите под электроприбор жаростойкую, ровную, плоскую и нескользкую подкладку.
- Чтобы предотвратить образование тепловой пробки, ни в коем случае не ставьте электроприбор непосредственно под навесными шкафчиками. Обеспечьте свободный доступ.
- Не включайте электроприбор без воды.
- Наполняйте резервуар для воды (2) только холодной водой.
- Чтобы убедиться, что в электроприборе отсутствует остаточное давление пара от предыдущих включений, дайте ему несколько минут остыть, а зетем медленно открутите держатель фильтра (11) в направлении „🔓“.
- Следите за тем, чтобы во время работы держатель фильтра (11) был правильно и надежно закрыт, так как электроприбор работает под давлением.
- Наполняйте резервуар только водой. Никаких других жидкостей!
- Запрещается пользоваться электроприбором на открытом воздухе.
- Включение электроприбора с намотанным сетевым шнуром недопустимо. Сетевой шнур не должен касаться горячих деталей.
- Запрещается передвигать работающий электроприбор.
- Не ставьте электроприбор в непосредственной близости к включенной газовой или электрической печи, а также другим источникам тепла.
- Ни в коем случае не прикасайтесь к электроприбору, сетевому шнуру или штепселю влажными/мокрыми руками. Опасность поражения электрическим током.
- **Внимание! Не допускайте попадания влажности в электроприбор. Опасность поражения электрическим током.**
- **Опасность получения ожогов! Ни в коем случае не направляйте струю пара на себя или других лиц.** Подставьте под паровое сопло (10) какой-нибудь сосуд.
- **Наполняйте резервуар (2) только холодной водой, используйте только питьевую воду. Ни в коем случае не используйте газированную воду.**

Обзор деталей прибора

1 Крышка резервуара для воды
2 Резервуар для воды
3 Регулятор подачи пара
4 Пульт управления
  a Контрольная лампочка „🔔“
  b Положение Выкл. „**O**“
  c Контрольная лампочка „〰“
  d Контрольная лампочка „☕/OK“
5 Переключатель режимов работы
6 Решетка
7 Поддон
8 Поплавок
9 Плитка-грелка/Место для чашек
10 Паровое сопло
11 Держатель фильтра
12 Арретир фильтра
13 Большой фильтр (на 2 чашки)
14 Малый фильт (на 1 чашку)
15 Адаптер / малый фильтр
16 Рычаг спуска давления
17 Уплотнительное кольцо
18 Толчея

Подготовка к работе

Осторожно распакуйте эспрессо-автомат. Перед тем, как приготовить первую чашку кофе-эспрессо, прогоните кофеварку 2-3 раза для очистки, наполняя ее только холодной водой. Как описано в главе "Приготовление кофе-эспрессо“, однако без кофейной смеси эспрессо.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 43 28.01.2005, 10:17:14 Uhr

Приготовление кофе-эспрессо

1. Вставьте вилку в розетку с напряжением сети 230 в, 50 гц.
2. Убедитесь в том, что функциональный переключатель (5) стоит в положение **O**.
3. Вставьте решетку (6) в углубление поддона (7).
4. Откройте крышку (1) и вытяните резервуар для воды (2) за ручку наружу.
5. Наполните водяной бачок необходимым количеством свежей, чистой воды. Уровень воды должен лежать между метками MIN. и MAX. Вставьте резервуар для воды обратно.
6. Разблокируйте держатель фильтра (11), нажав на рыча“ спуска давления (16) и одновременно повернув е“о влево (🔓).
7. Вставьте в держатель фильтра уплотнительное кольцо (17), утолщением вверх. Если приготовляется только одна чашка кофе, то вставьте в держатель фильтра адаптер (15), обратите внимание на насечки в держателе, затем маленький фильтр (14). Придерживайтесь последовательности действий согласно **ABB. A**, в случае приготовления двух чашек кофе поступайте как показано на **ABB. B**. Насыпьте в него одну или две измерительные ложки молотого кофе, без горки. Распределите кофе равномерно по фильтру и слегка придавите его при помощи измерительной ложки или пестика. Смысл этой процедуры лежит не в том, чтобы уплотнить порошок, а скорее в том, чтобы равномерней распределить его по фильтру. Рекомендуем воспользоватьсю прилагаемой толчеей (18). Осторожно удалите с кромки фильтра излишки кофейной смеси эспрессо.
8. Наденьте держатель фильтра на кипятильную головку и крепко заверните ее в направлении „🔒“. Убедитесь в том, что держатель фильтра крепко сидит на кипятильной головке.
9. ля подогрева кофейных чашек их можно поставить на плитку-грелку (9), расположенную над кипятильной головкой. Плитка-грелка включается только тогда, когда функциональный переключатель находится в положении „🔔“ (4a) или „〰“ (4c).
10. Включите электроприбор, переключив функциональный переключатель в положение „〰“. Загорается контрольная лампочка (4c).
11. Как только вода нагреется до необходимой температуры, загориться контрольная лампочка „☕/OK“ (4d).
    Примечание: если контрольная лампочка „☕/OK“. потухнет до окончания процесса заваривания кофе, то это означает, что вода не достигла достаточно высокой температуры. Поверните функциональный переключатель (5) в положение „〰“ (4c) и подождите, пока загорится лампочка. После этого можно продолжить приготовление кофе-эспрессо.
12. Снимите кофейную(ые) чашку(и) с плитки-грелки (9) и подставьте ее(их) под кипятильную головку.
13. Установите функциональный переключатель (5) на символ „☕/OK“.
14. Готовый кофе-эспрессо начинает поступать в подставленную(ые) чашку(и).
15. По окончании процедуры поверните переключатель режимов работы обратно в положение „**O**“. Теперь электроприбор включен.
16. Перед тем как снять держатель фильтра нажмите на рычаг спуска пара (16), находящийся рядом с ним. Пар выходит под держателем фильтра. Поверните ручку держателя фильтра в направлении „🔓“. Чтобы опустошить держатель фильтра, держите фильтр в исходном положениее, применяя его арретир (12) на ручке. Отверните держатель фильтра (11) и выколотите из него кофейную гущу. После приготовления кофе-эспрессо всегда снимайте держатель фильтра. Этим самым продлевается срок службы резиновой прокладки кипятильной головки. Для приготовления следующей порции кофе-эспрессо наполните кофейный фильтр (13 или 14) молотым кофе и заварите его, как это было описано выше.

Приготовление кофе-каппучино

Для приготовления кофе-каппучино необходимо сначала приготовить кофе-эспрессо. Поэтому следуйте сначала пунктам 1-15 главы „Приготовление кофе-эспрессо“. Для вспенивания необходимого для кофе-каппучино молока поступайте следующим образом.

1. Убедитесь в том, что переключатель режимов работы (5) находится в положении „**O**“.
2. Отверните паровое сопло (10) в сторону. В этом положении под него удобно подставлять чашку (пожалуйста, пользуйтесь жаростойкой посудой).
3. Наполните чашку на 1/3 свежим, холодным молоком (теплое, горячее или несвежее молоко не вспенивается). Обезжиренное молоко дает более стабильную пену.
4. Установите функциональный переключатель в положение „🔔“. Загораются контрольные лампочки „🔔“ и „〰“. Подождите, пока загорится контрольная лампочка „☕/OK“. Теперь электроприбор готов к вспениванию молока.
5. Опустите паровое сопло в сосуд с молоком, под самую поверхность.
6. Осторожно вращая регулятор подачи пара (3) настройте его на необходимую подачу и медленно опускайте и подымайте сосуд с молоком. Когда достаточное количество молока вспенится, нагрейте его до необходимой температуры, опустив паровое сопло (10) до самого дна чашки. Не доводите молоко до кипения, это уничтожит образовавшуюся пену.
7. Установите функциональный переключатель (5) в положение **O**, электроприбор выключается.
8. С помощью ложки соберите пену с молока и переложьте ее в чашку с кофе-эспрессо. Добавьте туда же немного горячего молока. Как правило, кофе-каппучино состоит на одну треть из кофе, треть горячего и треть вспененного молока.

Кофе-каппучино готово. По вкусу, его можно посыпать корицей или тертым шоколадом.

Чистка

- **Перед чисткой электроприбора установите функциональный переключатель в положение ”O” и вытяните штепсель из розетки.**
- Перед чисткой дайте электроприбору остыть.
- Резервуар для воды, поддон, кожух поддона, фильтр и держатель фильтра промойте вручную в теплом моющем растворе. Не применяйте

6....-05-ES 2968 ProfiCook 44 28.01.2005, 10:17:16 Uhr

сильномоющие средства. Регулярно промывайте все детали.
- В случае, если перфорация фильтра забъется, прочистите его щеткой с мягким, тонким ворсом.
- Не погружайте электроприбор в воду или другие жидкости.
- Ни в коем случае не мойте детали кофеварки или принадлежности к ней в посудомойке. Кофеварка не годится для посудомойки. Поддон кофеварки оснащен защитным приспособлением от переполнения. В передней части поддона находится красный „поплавок“ (8). Чем больше воды в поддоне, тем выше всплывает поплавок. Для того, чтобы слить воду, выньте поддон из кофеварки и удалите из него сетку-каплеуловитель..
- После вспенивания молока необходимо незамедлительно очистить паровое сопло от прикипевшего молока.
- Если молоко прикипит к соплу, то его трудно очистить. Разберите паровое сопло на части. Поверните сочленение над паровым соплом на четверть оборота влево, снимите верхнюю часть и выньте внутреннюю трубочку (смотри графическое изображение электроприбора). В этом случае замочите трубку парового сола на ночь в посуде с водой, для размягчения. Подставьте под паровое сопло чашку из жаростойкого материала наполненную водой и опустите в нее паровое сопло. Поверните функциональный переключатель в положение „♨“ и включите подачу пара, как это было описано в главе „Приготовление кофе-капучино“. По окончании установите функциональный переключатель обратно в положение **O**. После этого протрите паровое сопло влажной тряпкой, чтобы удалить прикипевшие остатки молока.

Удаление накипи

- Удаление накипи необходимо проводить регулярно. Интервал времени между процедурами зависит от частоты пользования электроприбором и жесткости используемой воды. **Примечание**: для удаления накипи разрешается применять только обычные средства предлагаемые торговлейи рекомендованные для кофеварок. Дозировка согласно рекомендации завода-изготовителя.
- Придерживайтесь процедуры, рекомендованной для приготовления кофе-эспрессо до тех пор, пока резервуар для воды не опустошиться. Дайте жидкости протечь через кипятильную головку (без держателя фильтра и молотого кофе).
- После этого резервуар для воды необходимо прополоскать, пропустив через кипятильную головку одну-две порции свежей воды, до тех пор пока не исчезнет запах средства для удаления накипи.

Устранение неполадок

Неполадка	Возможная причина	Помощь
Элекроприбор не включается, несмотря на включение функционального переключателя.	Электроприбор не включен в сеть.	Перепроверьте розетку другим электроприбором и правильно вставьте штепсель.
Кофе больше не поступает.	Резервуар для воды пуст.	Выключите электроприбор и наполните резервуар водой.
	Резервуар для воды вставлен неправильно, вентиль закрыт.	Слегка надавите на резервуар, чтобы вентиль открылся.
	Забились отверстия держателя фильтра и выхода кипятильной головки.	Прочистите держатель фильтра, фильтр и отверстия кипятильной головки.
	Воздушная пробка в „нагревательном элементег.	Пустите пар (смотри главу „Приготовление кофе-капучино“ и установите регулятор подачи пара на полную мощность.
	Слишком тонкий помол кофе или он был сильно уплотненвн.	Разрыхлите молотый кофе.
	В электроприборе образовалось слишком много накипи.	Необходимо удалить накипь.
Насос издает сильный шум.	В резервуаре нет воды.	Выключите электроприбор и наполните резервуар водой.
	Резервуар для воды вставлен неправильно, вентиль закрыт.	Слегка надавите на резервуар, чтобы вентиль открылся.
Кофе-эспрессо выступает за края держателя фильтра.	Держатель фильтра вставлен неправильно или недостаточно плотно закрыт.	Выключите электроприбор, вставьте его заново и крепко закрутите.
	На резиновую прокладку кипятильной головки попали остатки молотого кофе.	Промойте резиновую прокладку.
	В фильтре слишком много молотого кофе.	Удалите избыточный молотый кофе.
Кофе-эспрессо холодное.	Чашка не была предварительно подогрета.	Сполосните чашку горячей водой.
	Процесс нагревания не был завершен.	Дайте процессу нагревания завершиться.
	В процессе приготовления кофе контрольная лампочка „☕/OK“ еще не загоралась.	Подождите до загорания контрольной лампочки.
Кофе имеет кислый привкус.	Кофейная смесь не первой свежести.	

6....-05-ES 2968 ProfiCook 45 28.01.2005, 10:17:20 Uhr

Неполадка	Возможная причина	Помощь
Кофеная пенка окрашена (кофе постуапет слишком бвстро).	Грубый помол кофе или он был нелостаточно уплотнен.	Воспользуйтесь толчеей.
	В фильтре слишком мало молотого кофе.	Добавьте молотого кофе.
Кофеная пенка сильно темная (кофе постуапет слишком медленно).	Слишком тонкий помол кофе или он был сильно уплотненвн.	Разрыхлите молотый кофе
	В фильтре слишком много молотого кофе.	Удалите избыточный молотый кофе.
Кофе недостаточно навристый.	Неправильно вставлен адаптер.	Исправьте посадку.
	Уплотнительное кольцо неправильно вставлено в держатель фильтра.	Вставьте его правильно.
	Применяется неподходящая смесь кофе.	Смените марку.
Молоко не вспенивается.	Неподходящее молоко.	Проверьте жирность молока. Возьмите обезжиренное молоко.
	Молоко недостаточно холодное.	Охладите молоко.
	Загрязнено паровое сопло.	Прочистите паровое сопло.

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в **полнойкомплектации**, с **оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломаные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

6....-05-ES 2968 ProfiCook 46 28.01.2005, 10:17:22 Uhr

Technische Daten

Modell:	**ES 2968**
Spannungsversorgung:	**230 V, 50 Hz**
Leistungsaufnahme:	**1150 W**
Schutzklasse:	I
Druck:	**15 bar**

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Telefon 02152/2006-888
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 01/05